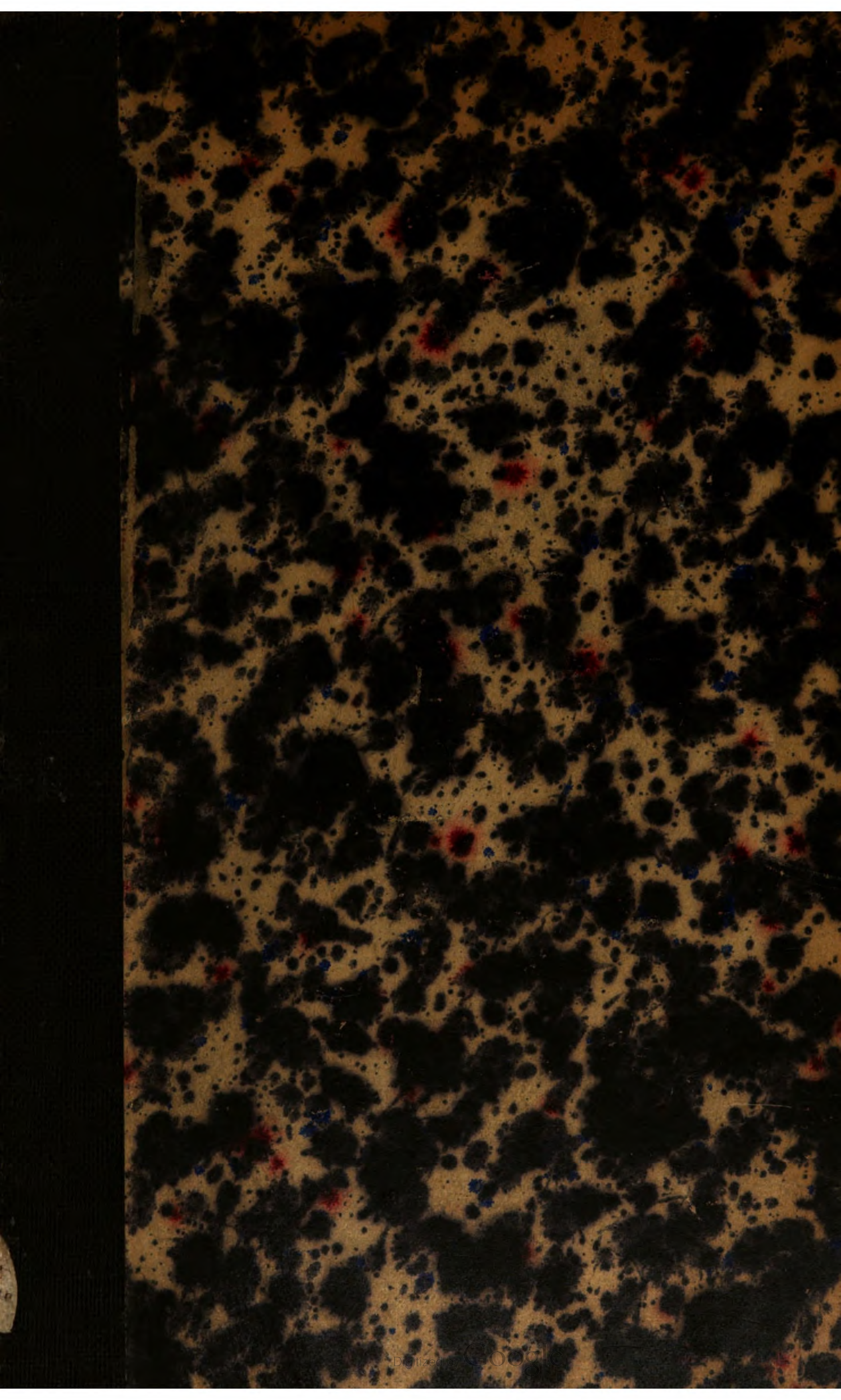
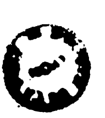
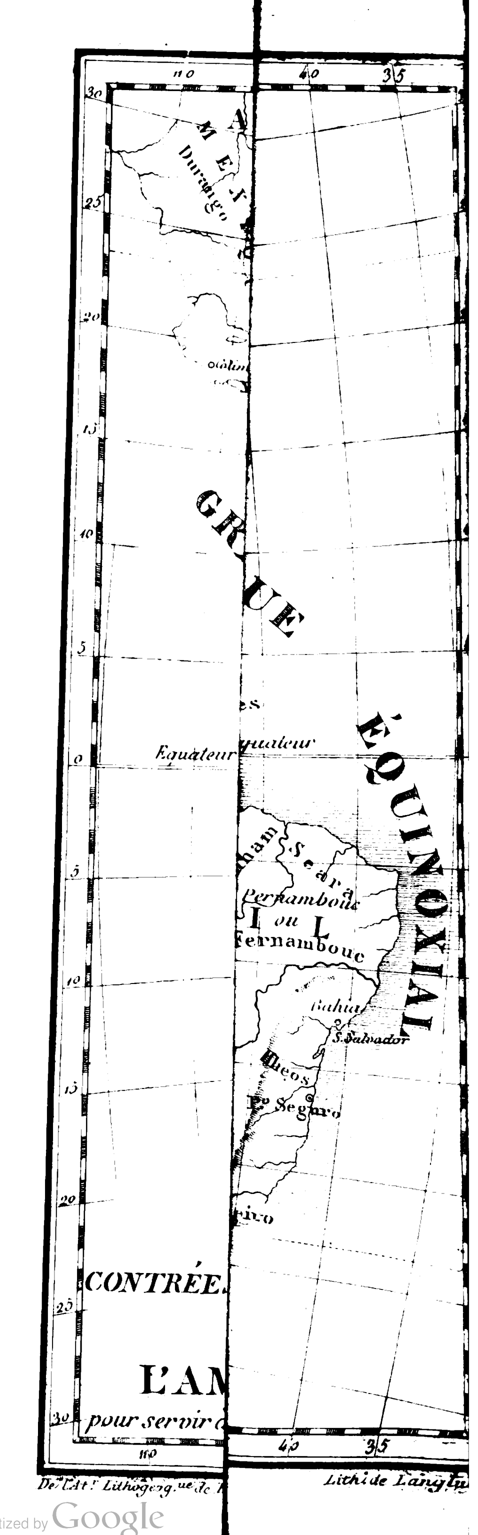




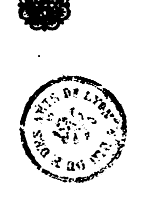




MEX
Durango
GRUE
ÉQUINOXIAL
Equateur
Seara
Pernambouc
I ou L
Fernambouc
Bahia
S. Salvador
Ilheos
Pto Seguro
CONTRÉE
L'AM
pour servir
Lith. de Langlu

MONOGRAPHIE

DU CACAO.



Cet ouvrage se trouve aussi,

A PARIS,

Chez PONTHIEU, Palais-Royal,

Et chez tous les marchands de nouveautés.

IMPRIMÉ PAR LACHEVARDIERE FILS,

rue du Colombier, n° 30,

A PARIS.

MONOGRAPHIE
DU CACAO
OU
MANUEL DE L'AMATEUR DE CHOCOLAT,

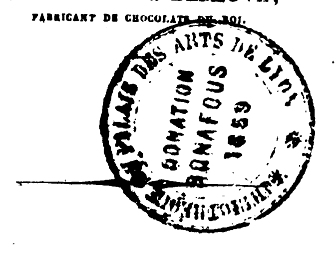
OUVRAGE CONTENANT

LA DESCRIPTION, L'HISTOIRE ET LA CULTURE DU CACAOYER,
L'ANALYSE
ET LES CARACTÈRES COMMERCIAUX DU CACAO,
LA PRÉPARATION ET LES PROPRIÉTÉS DU CHOCOLAT,

AVEC UNE CANTATE DE MÉTASTASE;

ORNÉ D'UNE CARTE ET DE DEUX PLANCHES;

PAR A. GALLAIS,
EX-PHARMACIEN,
ASSOCIÉ DE M. DEBAUVE,
FABRICANT DE CHOCOLATS DU ROI.



Utile dulci.

A PARIS,
CHEZ DEBAUVE ET GALLAIS,
RUE DES SAINTS-PÈRES, N. 26.
1827



Avertissement.

Dans un siècle où chacun aime à se rendre compte de ses jouissances et aspire à l'honorable titre de connaisseur, il n'est peut-être pas sans intérêt de présenter à la curiosité publique des détails précis sur la nature et l'emploi du cacao. Abandonné en quelque sorte au milieu du règne végétal, il y restait confondu; le fabricant seul en distinguait les différentes espèces, en analysait les éléments, en connaissait les propriétés; et, par une contradiction inexplicable, plus

le goût du consommateur s'épurait, même en se propageant, moins on songeait à l'éclairer.

La muse immortelle de Delille a célébré les bienfaits du divin moka; le thé, la canne à sucre ont été l'objet de dissertations intéressantes; pourquoi le cacao, moins irritant que le café, plus savoureux que le thé, et pour lequel le sucre n'est qu'un assaisonnement, mériterait-il l'indifférence des savants?

Neveu et associé de M. Debauve, ma position m'imposait en quelque sorte le devoir de populariser parmi nous la connaissance de cette intéressante production; et en cela, j'ai moins consulté mes forces que le désir d'être

utile; car le cacao n'est pas seulement un aliment agréable, c'est un spécifique dans une multitude d'affections morbifiques. Cependant les difficultés d'un pareil sujet m'auraient sans doute rebuté, si les conseils et l'expérience de M. Debauve n'avaient été pour moi un puissant encouragement. La bienveillance avec laquelle m'ont accueilli MM. de Manne et Feuillet m'a donné les moyens de puiser des détails curieux dans les relations nombreuses des voyageurs qui ont parcouru l'Amérique; j'ai pu recueillir aussi les observations des médecins des diverses nations sur les propriétés du cacao et du chocolat. Les savantes recherches de M. Depons, de MM. de Humboldt

et Bompland m'ont fourni des données exactes sur la culture du cacaoyer et sur les provinces dans lesquelles elle prospère. Comme j'ai profité des travaux de ces savants; c'était justice de signaler ici tout ce que je leur dois. Au reste, si j'ai éclairé de quelques lumières cet intéressant sujet, je me croirai trop généreusement récompensé de mes veilles. Puissé-je avoir ainsi payé, du moins en partie, la dette de reconnaissance que la maison Debauve et Gallais a contractée envers le public!





DU CACAO.

CHAPITRE PREMIER.

Introduction.



Au milieu des innombrables bienfaits que la vieille Europe doit au Nouveau-Monde, nous signalerons le cacao comme une de ses productions les plus utiles. Il est aujourd'hui d'un usage si général, que ceux qui cherchent dans son emploi, ou des sensations agréables, ou un remède efficace, ne liront peut-être pas sans intérêt l'histoire trop peu connue de cette graine précieuse.

Les premiers hommes qui abordèrent en Amérique étaient peu faits pour apprécier les beautés répandues sur cette terre féconde; mais, par la suite, quelques amis de la nature se transportèrent sur ce sol vierge, dans le seul but d'agrandir le domaine de la science; ils pénétrèrent dans des forêts aussi anciennes que le monde, et, au milieu du luxe de végétation qui embellissait ces vastes solitudes, quelques arbres connus en Europe s'offrirent à leurs yeux; d'autres leur parurent tout-à-fait indigènes : de ce nombre était le cacaoyer.

Ceux qui nous ont donné les premiers renseignements sur le cacaoyer furent des écrivains espagnols. Robles-Cornejo, Herrera, Oviedo, et beaucoup d'autres auteurs, ont traité ce sujet fort succinctement. Le docteur Hernandez, médecin du roi à la Nouvelle-Espagne, nous a fourni sur cet

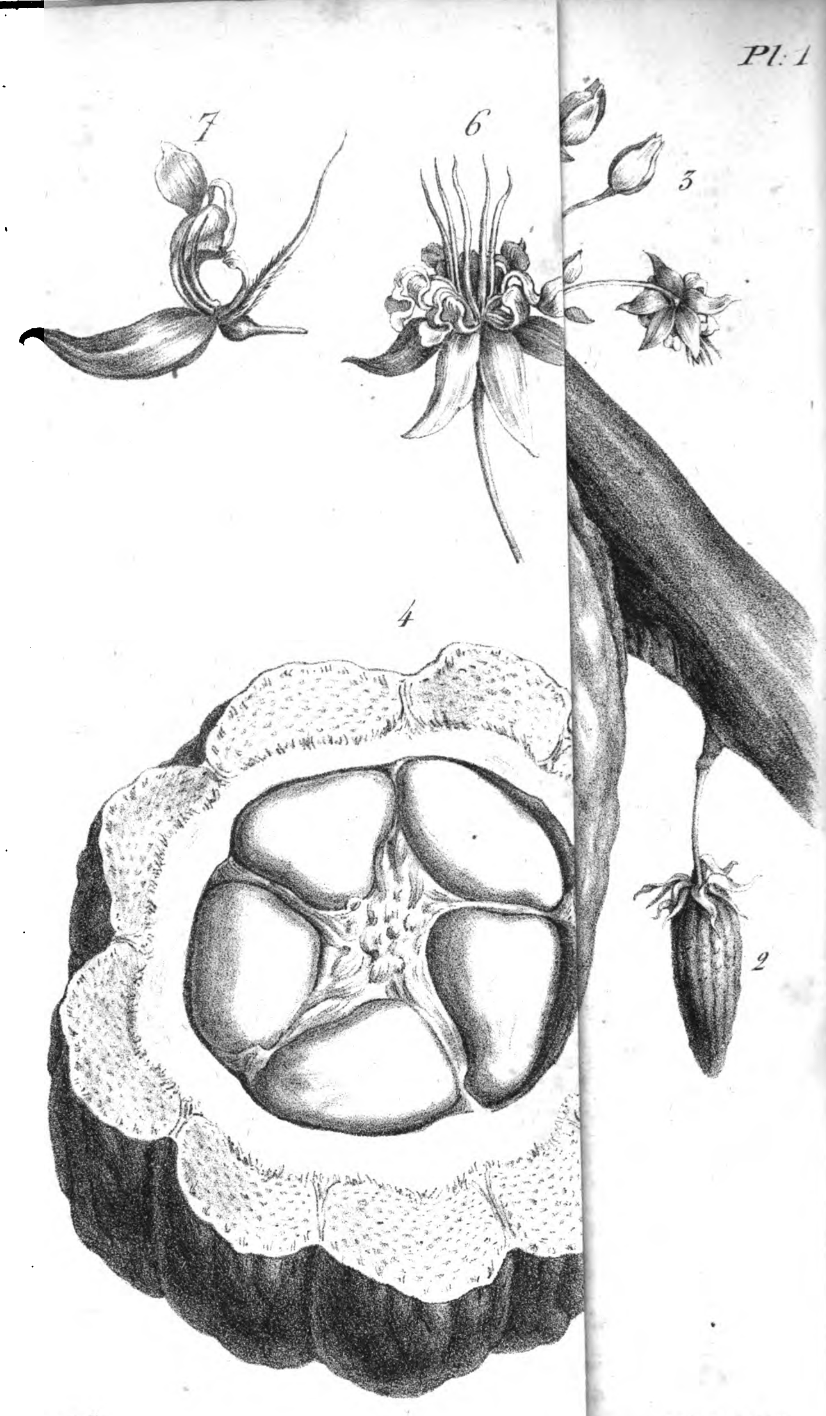
arbre des détails plus étendus. Il en distingue quatre espèces ([1]); mais il ne fonde ses distinctions que sur la hauteur des arbres ou sur la grosseur des fruits. Les botanistes voyageurs qui lui succédèrent ne crurent reconnaître aucun caractère assez prononcé pour admettre ces spécifications. Hernandez, d'après l'opinion commune, ne rencontra donc que des arbres sur lesquels la nature du sol ou du climat avait influé d'une manière plus ou moins favorable.

Jusque là, la botanique avait été privée d'une méthode fixe qui pût diriger l'observateur dans le classement des plantes. Le grand Linnée lui assigna le premier des bornes, et rangea le cacaoyer dans la classe XVIIe, *polyadelphie décandrie;* il en fit un genre auquel il donna le nom de *Theobroma* (mets des dieux), surnom inspiré sans doute à Linnée par la reconnaissance.

Depuis il crut reconnaître une espèce particulière dans le *theobroma de la Guiane*, signalé par Aublet (¹) (*theobroma Guianensis*); mais Tournefort, et Jussieu après lui, n'ont voulu admettre qu'une seule espèce de cacao alimentaire. Le dernier de ces savants a classé le *theobroma cacao* dans la famille des malvacées, où il figure bien à côté de l'utile *gossypium* (cotonnier).

Enfin, nous devons aux immenses travaux de MM. de Humboldt et Bompland la connaissance d'une nouvelle espèce, à laquelle ils ont donné le nom de *Theobroma bicolor*.





Meunier del.t

Lith: de C: Motte.



CHAPITRE II.

Description du cacaoyer.



La description exacte des organes d'un végétal demande des détails dont l'aridité nous effraie; cependant l'utilité ou l'agrément de ce végétal dans l'économie domestique ne devrait-il pas nous donner quelque courage? Si nous aimons qu'on nous retrace le port, la physionomie, jusqu'aux difformités de l'homme dont l'histoire nous touche, pourquoi ne trouverions-nous pas quelque attrait à suivre dans ses différents phénomènes la conformation d'un arbre auquel l'humanité doit d'agréables et utiles

services? Toutefois, les expressions de la science n'étant pas familières à tout le monde, j'essaierai un langage conforme à l'esprit de la nature ([3]).

Le premier arbre à cacao qu'un œil observateur examina soigneusement et reconnut être arrivé à un certain degré de développement, se trouvait sur un terrain humide et profond, dans un espace abrité contre la rigueur des vents par une colline ou des bois touffus. Des arbres élevés étendaient leurs rameaux au-dessus de sa tête et le garantissaient des atteintes d'un soleil trop ardent. Sa taille était celle d'un de nos grands cerisiers; son port était agréable, sans avoir rien d'imposant; son bois, poreux et léger, se recouvrait d'une écorce fauve sur les jeunes branches, plus foncée sur le tronc; ses rameaux, épars et nombreux, étaient garnis d'un épais feuillage. Le rose purpurin des jeunes feuilles

contrastait agréablement avec le vert foncé des plus grandes, qui pouvaient avoir de douze à vingt pouces de longueur sur trois ou quatre de largeur; elles étaient bordées d'une légère teinte couleur de chair; leur forme rappelait à peu près celle de la feuille de noyer.

Sur le même arbre, on voyait en même temps des boutons, des fleurs épanouies et des fruits mûrs. Les boutons, de la forme et de la grosseur d'une amande de cerise, étaient d'un blanc verdâtre ou rosé. Les fleurs, petites, sans odeur, et disposées par bouquets, ressemblaient de loin à celles du *lyciet jasminoïde;* les unes d'un blanc jaunâtre, d'autres d'un rose couleur de chair.

Autour de l'arbre, la terre était jonchée de fleurs tombées. Les fruits n'étaient donc pas fort abondants; ils se trouvaient placés sur le tronc de l'arbre et sur la partie infé-

rieure des grosses branches; on en voyait à la fois à tous les degrés de croissance : les uns, noués depuis peu, étaient verts et de la forme d'une gousse de notre corail des jardins ou d'une petite calebasse; d'autres, touchant à la maturité, étaient d'un vert pâle presque blanc. Un jaune foncé ou mélangé de rouge teignait les fruits mûrs; la plupart étaient parsemés extérieurement de rugosités semblables à celles que l'on remarque sur quelques variétés du melon, dont ils avaient à peu près la forme; tous paraissaient sillonnés dans leur longueur par des traces profondes formant huit ou dix côtes. Quelques cosses très mûres s'entr'ouvraient et laissaient échapper la graine.



CHAPITRE III.

Graine du cacaoyer, ou cacao.

Le fruit du cacaoyer s'appelle *cabosse*. Son enveloppe extérieure est épaisse de six lignes, et d'une consistance assez dure pour exiger qu'on la brise; en l'ouvrant, on reconnaît que l'intérieur est formé de cinq loges renfermant ensemble vingt ou trente graines rangées à plat et symétriquement les unes sur les autres : ces graines sont le cacao ([4]). Elles se trouvent enveloppées d'une pulpe rosée, gélatineuse et fondante, dont l'agréable acidité fournit un rafraîchissement précieux sous le climat brûlant de la zone torride; aussi fait-elle les délices des dames créoles,

qui l'apprêtent avec un peu de sucre et de fleur d'orange. Cependant l'expérience doit être en garde contre un plaisir dangereux : lorsqu'on veut savourer cette substance au sortir de la cabosse, il faut bien se garder d'attaquer avec la dent la graine du cacao, dont l'amertume est extrême lorsqu'il est encore frais. Dans cet état, la graine est de la forme d'une olive, mais moins régulière; lorsqu'elle est mûre, la pellicule mince qui la recouvre est d'un rouge vif, et la chair intérieure d'un rouge obscur; quand la graine n'a pas atteint un degré parfait de maturité, la pellicule et la chair sont d'un blanc rougeâtre ou d'un vert foncé.

CHAPITRE IV.

Coup d'œil général sur la nature du cacaoyer dans les diverses contrées du globe.

Les régions de l'Amérique situées sous la zone torride sont les seules où, jusqu'à ce jour, on ait rencontré le cacaoyer indigène; mais sur l'immense surface de ces intéressantes contrées se trouvent des températures bien différentes et des sols très variés. Le sol et le climat ayant une influence nécessaire sur la végétation, le cacaoyer devra nous apparaître sous différents aspects.

Là ses graines, semées par le temps sur une terre favorable, auront couvert d'arbres

de tous les âges des vallées entières et des rivages de plusieurs lieues d'étendue; ici, jeté comme simple ornement au milieu des vastes forêts vierges du sol américain, on le voit associé au cocotier, au quinquina des Caraïbes, au ginseng élégant, aux acajous des différentes espèces, tantôt nu, droit, vigoureux, tantôt couvert de mousse, étouffé par des lianes parasites, et quelquefois, peut-être par une simple harmonie de la nature, servant d'appui aux vrilles déliées de la vanille, dont le parfum s'identifie bien avec la saveur mâle du cacao. La nature, qui sacrifie souvent tout au coup d'œil et veut laisser à l'homme le soin d'utiliser ses trésors cachés, ne lui présente dans les bois que des cacaos d'un goût âpre et sauvage; mais nous trouverons sur plusieurs points l'arbre qui les produit soumis à des cultures plus ou moins favorables : nous le verrons, disposé réguliè-

rement par la main des hommes, former des bois symétriques et des allées à perte de vue ; nous le verrons occuper des milliers de bras, fournir au colon industrieux d'abondantes récoltes ; enfin, suivant les différents terrains et les divers climats, son fruit nous offrira tantôt la douceur d'une amande, tantôt un parfum chéri des gastronomes, quelquefois une sauvage amertume, ailleurs une insipidité rebutante.

Les diverses provinces sur le territoire desquelles le cacao réussit indigène ou transplanté se trouvant très nombreuses, il devient nécessaire, pour les parcourir, d'adopter une marche méthodique. Je visiterai d'abord la partie du continent de l'Amérique comprise dans la zone torride. Si mon lecteur a déjà pris quelque intérêt à la substance utile dont je l'ai entretenu, il pourra trouver un double agrément à me suivre sur des lieux

dont la célébrité commence à faire époque dans les annales du monde.



CHAPITRE V.

Histoire du cacaoyer dans l'Amérique septentrionale.



En parcourant l'Amérique septentrionale du nord au sud, on ne commence à trouver le cacao que dans la pointe de la Floride baignée par le golfe du Mexique, ou dans la partie méridionale de la Louisiane et de la Géorgie. M. B. D., auteur d'un voyage à la Louisiane, de 1794 à 1798, a rencontré le *theobroma*, le *dyctantes*, le *psidium*, couvrant d'ombrages délicieux les rives du Mississipi; il les a vus aussi sur les bords de la rivière Alatamaha dans la Floride. Ces beaux pays, favorisés d'un printemps perpétuel, ne sont

pas cependant échauffés par un soleil assez ardent, et le cacaoyer n'y croît sans doute que dans des lieux bas et abrités, où les rayons lumineux s'accumulant produisent une chaleur plus intense. Il est probable qu'en parcourant les provinces de San-Luiz-Potosi et de Durango vers le sud, on le trouve aussi disséminé dans les forêts et sur les bords des rivières.

Ce n'est que vers le 22° de latitude que le climat commence à devenir favorable au cacaoyer. Toutes les plaines basses et bien arrosées du Mexique lui conviennent; mais la culture de cet arbre y est généralement négligée. Lorsque Fernand Cortez conquit le Mexique, le cacao était considéré dans tout l'empire de Montezuma comme une des principales richesses du pays. Sa culture s'étendait au nord jusqu'à la province de Zacatécas; la belle vallée qui se

trouve à la base du volcan de Colima en produisait beaucoup; les provinces d'Oaxaca, Mechoacan, Tabasco et Vera-Cruz payaient à Montezuma des tributs considérables de cette denrée. Le cacaoyer y était presque le seul objet d'une culture régulière. Suivant Herrera, les Mexicains usaient de grandes cérémonies lorsqu'ils le plantaient ou l'ensemençaient; ils creusaient des rigoles au pied des arbres et les arrosaient plusieurs fois par jour: « *Saban grandes ceremonias en sembrarlo y ponerlo... por haver menester regarse cada hora, tienen muchas acequias de agua.* »

Les Espagnols ont pendant long-temps conservé et entretenu les plantations des premiers peuples de ces pays; mais les riches mines d'argent qu'on a découvertes sur ce territoire ont fait abandonner la culture des végétaux qui n'étaient pas essentiellement nécessaires à la vie : tous les bras ont été

employés à l'extraction des métaux précieux. A peine trouve-t-on aujourd'hui aux environs de Colima et sur les rives du Guasacualco quelques pieds de cacaoyers. Tabasco est presque la seule province du Mexique où l'on en rencontre des plantations régulières : et cependant elles pourraient y être nombreuses, puisqu'on trouve des forêts de cacaoyers dans la partie orientale de l'intendance de Vera-Cruz et sur les bords des rivières qui se jettent dans la baie de Campêche. Dans la province d'Oaxaca, la multiplication de la cochenille a remplacé la culture du cacaoyer, et le Mexique tire du sud les trente mille quintaux de cacao qu'il consomme annuellement.

Une grande partie lui vient du gouvernement de Guatimala. Ce pays, qui s'étend depuis les confins du Mexique jusqu'à Panama, est, dans presque toute son étendue, d'une extrême fertilité, et produit en abondance

des cacaos d'une excellente qualité. Les Espagnols dédaignaient cette contrée comme l'une des plus pauvres de l'Amérique : les entrailles de la terre ne recélaient aucune mine d'or, les rivières ne roulaient qu'un sable stérile. Cependant les Espagnols, malgré leur stupide avidité, ont recueilli dans cette province des richesses bien plus solides ; et la population, que n'épuisait pas le travail des mines, a moins diminué que dans le Mexique.

Au temps d'Herrera, la province de Chiapa récoltait une grande quantité de cacao ; on trouvait aussi de vastes vergers de cacaoyers dans les plaines voisines du volcan de Guatimala, qui plus d'une fois les couvrit de ses cendres.

Entre ces deux pays se trouve la fameuse contrée de Soconusco (Xoconochco), qui doit sa célébrité aux seuls cacaos qu'elle produit.

Cette province comprend, le long des rives de la mer du sud, un espace de trente-quatre lieues; ses terres basses, très chaudes, exposées à de longues pluies, conviennent si bien au cacaoyer, qu'avant la conquête cet arbre était pour les habitants du pays une source d'opulence qui faisait leur orgueil. Il fournit encore aux possesseurs de ce territoire d'immenses récoltes, exportées en partie dans des sacs de peau de buffle pour le Mexique, l'Asie et l'Espagne. Sur un terrain aussi favorable, les planteurs qui savent choisir une bonne exposition et donner quelques soins à la culture récoltent le plus beau cacao de toute la terre.

Les vastes territoires de Honduras et des Mosquitos sont restés long-temps déserts; mais on récolte aujourd'hui des cacaos très estimés le long du golfe de Honduras : le meilleur est celui de Gualan, près d'Omoa.

Cette culture est plus anciennement établie sur les côtes délicieuses de Nicaragua et sur les rives du lac de ce nom. Elle commence à se perfectionner dans les vallées de Costa-Rica et de Veragua; mais d'épaisses forêts couvrent encore ces provinces.

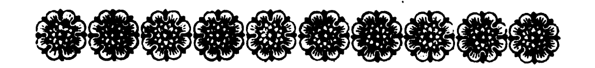
Les contrées sauvages qui conduisent à l'isthme de Darien sont à peu près dans l'état où les trouvèrent les Espagnols il y a trois siècles. Les cacaos qu'elles produisent abondamment, sans aucune espèce de culture, sont la pâture des singes et des perroquets; ce qu'ils ne dévorent pas est récolté par les naturels du pays, qui le portent sur leurs canots à Panama.

Au reste nous ne possédons que des données bien vagues sur ces belles provinces. Leur histoire primitive est enveloppée de ténèbres qu'une nouvelle ère aura bien de la peine à dissiper. Soldats sans éducation ou

guerriers avides, les premiers conquérants de l'Espagne s'inquiétèrent peu d'obtenir des renseignements historiques; leur guerre d'extermination détruisit les classes qui pouvaient en donner; le fanatisme brûla les hiéroglyphes où reposaient les annales de ces peuples, et les historiens venus plus tard pour tracer l'histoire des pays conquis, ont manqué de documents. Depuis nous n'avons encore eu que peu de renseignements sur ces provinces; la constante jalousie des Espagnols nous a envié jusqu'aux détails relatifs à la culture du cacao dans le Mexique et Guatimala depuis la conquête. Ces provinces, qui commencent à acquérir, sous un gouvernement plus libéral, l'importance qu'elles méritent, ne tarderont pas sans doute à se livrer aux communications scientifiques, fruit de la paix; et nous connaîtrons mieux ces beaux pays, dont les véritables trésors

ont été pour nous cachés si long-temps.

Entre ces contrées et l'Amérique méridionale, on trouve la petite île de Tabaco, située dans la baie de Panama: Au rapport de Dampier, « cette île forme vers le » nord une agréable colline où l'arbre à ca- » cao embellit la perspective. Parmi les ca- » caoyers croît le mammet, arbre droit, sans » nœud, sans branche, haut de soixante- » dix pieds. Sa tête touffue, entrelacée, porte » un fruit plus gros que le coin; sa chair » flatte le goût et l'odorat; » il semble servir de parasol au cacaoyer, qui redoute les rayons brûlants du soleil de la zone torride.



CHAPITRE VI.

Histoire du cacaoyer dans l'Amérique méridionale.



Quittant l'isthme de Darien, où, parmi d'affreuses montagnes et des torrents sans nombre, se trouvent quelques vallées fertiles plantées en tabac et en cacao, nous entrons sur le sol de l'Amérique méridionale, dans le territoire de la Colombie. Long-temps les immenses récoltes de cacao produites par ces vastes pays ne servirent qu'à nourrir des milliers d'animaux friands de cette graine. Les habitants, moins civilisés que les Mexicains, n'avaient point eu l'idée de faire usage des richesses de leur sol; mais les Espagnols

propagèrent bientôt l'emploi du cacao, et aujourd'hui non seulement la graine sauvage est récoltée, mais de nombreuses plantations de cacaoyers couvrent la province de Carthagène, dont les hautes montagnes présentent à la culture de l'arbre qui nous intéresse, des vallées où règne constamment une chaleur humide très favorable à son développement.

La rivière de la Madelaine, qui sert de bornes à cette contrée vers l'est, est, dans une grande partie de son cours, embellie de cacaoyers qui fournissent des fruits très beaux et fort doux.

La province de Sainte-Marthe n'en produit qu'une petite quantité ; les chaleurs excessives de la côte et l'air vif des montagnes leur conviennent peu. On récolte aux environs d'Ocana seulement des cacaos qui portent le nom de cette ville.

La province de Popayan en produit davan-

tage. Sur ce territoire se trouve le pays de Choco, où MM. de Humboldt et Bompland ont découvert l'espèce nouvelle de cacao qu'ils ont appelé *Theobroma bicolor* (5).

Dans les vallées de Quito et de Guyaquil, l'arbre à cacao acquiert un très grand degré de développement, et fournit au commerce des quantités très considérables de cette graine. Sa saveur est généralement fade, quelquefois même désagréable.

A l'est de la province de Sainte-Marthe, le lac Maracaïbo donne son nom à l'espèce de cacao recueilli sur ses bords; mais il s'en faut bien qu'on en récolte sur toute l'étendue des rivages de cet immense bassin. Les bords du lac sont peu fertiles; la partie nord est tout entière stérile, car elle est presque entièrement composée d'une mine de pissaphalte naturel dont les vapeurs s'enflamment souvent dans les grandes chaleurs.

Cette côte et presque toute l'extrémité sud sont inhabitées. Suivant M. Depons, des marécages infects semblent repousser de ces bords toute espèce de population; cependant la bonté des terrains dans la partie occidentale a fait braver l'insalubrité de l'air à quelques Espagnols : ils y ont créé des plantations de cacao. Ces établissements ont parfaitement réussi, et sont devenus assez nombreux pour que le cacao soit aujourd'hui une branche de commerce d'autant plus importante pour cette contrée qu'il est d'une belle qualité.

La province de Varinas, arrosée par l'Apure, la Portuguesa, et beaucoup d'autres rivières, est entrecoupée de vastes plaines très fertiles; cependant elle fournit peu de cacao. Sa culture y est-elle négligée, ou bien le climat est-il peu convenable? La première opinion est plus vraisemblable. Les habitants,

trouvant assez de richesses dans la multiplication des bestiaux, que favorisent leurs gras pâturages, se livrent peu à la culture des terres.

Le district de Guanaré ne récolte de cette graine que ce qu'il lui faut pour sa consommation.

Maïs, en nous élevant au nord jusqu'à la mer et tournant à l'est, nous entrons sur cette fameuse côte de Caracas (ou de Caraque), dont le nom révéré des gourmets offre à leur imagination tout ce que le parfum du chocolat a de plus séduisant.

Ce pays, compris entre Truxillo, Coro et Cumana, est traversé par une chaîne de montagnes entrecoupée de petits vallons. Les plantations de cacaoyers sont, les unes, au revers nord des montagnes, sur la côte qui fait face à la mer, les autres dans l'intérieur. Celles de l'intérieur sont les plus favorables au cacaoyer, qui trouve, dans les

vallées, abri, chaleur, arrosement, et égalité extrême de température. Celles de la côte, qui s'étend depuis Cumana jusqu'à l'embouchure du Tocuyo, sont plus exposées à la violence des vents du nord, aux ardeurs du soleil, et sont trop souvent ravagées par les espèces de torrents que forment les pluies si fréquentes dans ces pays; aussi le fruit qu'elles produisent, et qu'on nomme cacao de la côte, est-il beaucoup moins estimé que celui de l'intérieur des terres.

Cette contrée fertile avait été découverte par Colomb, et fut reconnue en 1499 par Ojeda, Jean de la Cosa et Americ Vespuce. Ces aventuriers ne la parcoururent que pour arracher aux sauvages l'or dont ils se paraient, ou pour repeupler les îles dont les guerres et le travail des mines détruisaient la population. Au seizième siècle, ces pays furent concédés par Charles-Quint aux Welser, riches négo-

ciants d'Ausbourg. Des commerçants dont la fortune n'était fondée que sur les productions du sol devaient sans doute encourager la culture dans leurs domaines; mais les soldats féroces qu'ils y envoyèrent n'y portèrent que le goût du brigandage, et les plaines fertiles de ce beau pays furent encore méprisées. Bientôt ces possessions rentrèrent sous la domination des Espagnols. Un siècle s'écoula encore sans qu'on leur demandât autre chose que de l'or et des perles; l'un et l'autre s'épuisèrent.

Enfin, vers 1634, les Hollandais s'emparèrent de l'île de Curaçao, dont ils firent sur-le-champ un entrepôt considérable de toutes les productions de l'Amérique; les habitants de la Terre-Ferme, encouragés par leurs industrieux voisins, pensèrent alors sérieusement à obtenir de la fertilité de leur territoire des produits qu'ils pussent échan-

ger avec les Hollandais. Le fruit du cacaoyer indigène, dans ce continent, formait déjà un objet de consommation assez considérable, mais on n'en avait encore exporté qu'une très petite quantité : cette production fut la première qui attira l'attention des cultivateurs. Le pays était propre à l'éducation du cacaoyer; la chaleur était convenable, les abris tout faits, l'irrigation multipliée. Cette terre généreuse ne tarda pas à combler les vœux de ceux qui l'avaient si long-temps méconnue. Non seulement les récoltes furent abondantes, mais l'expérience prouva que le sol de la Terre-Ferme était le plus favorable au cacaoyer; et le cacao de Caracas acquit la haute réputation dont il jouit encore aujourd'hui. La graine en est moins grosse que dans les provinces de Madelaine et de Soconusco; mais elle possède un parfum que le terrain seul peut donner.

Les vallées de Tuy, Orituco, Ocumare, Marin, Yare, Sainte-Thérèse, Sainte-Lucie, Zuapire, Saint-Philippe, Barquisimeto, Valence, Guigueet Cariaco, sont celles où le cacaoyer est le plus spécialement cultivé; mais le cacao d'Orituco l'emporte sur tous les autres. On sait que de pareilles supériorités existent dans tous les genres de produits et tiennent souvent aux propriétés particulières du sol, et parfois à quelques perfectionnements de culture.

Le cacao a fait pendant long-temps la seule fortune des colons espagnols à la Terre-Ferme; et ils pouvaient en jouir sans beaucoup de soins : des hangars pour faire sécher le cacao, des magasins pour le resserrer, quelques ustensiles de jardinage ou de transport, voilà toutes les dépenses qu'exige cette production. Les plantations forment un ombrage hospitalier que ne pénètrent jamais

les rayons du soleil, avantage inappréciable dans un pays où la chaleur excède souvent vingt-huit degrés.

Mais les Espagnols sont bien loin d'avoir profité de tous les avantages que leur offre la supériorité de leur cacao; ils n'en récoltent pas la dixième partie de ce que leur vaste et fécond territoire pourrait produire. L'agriculture n'est entourée dans les colonies de la Terre-Ferme d'aucune considération. Le titre de cultivateur paraît déshonorant aux créoles, qui, suivant M. Depons, « préfèrent » l'oisiveté des cloîtres, l'attrait de l'épaulette, » ou le labyrinthe de la chicane, aux nobles » travaux de la campagne. » La conduite des habitations de la Terre-Ferme est, selon lui, confiée à des nègres, à des mulâtres ou à des blancs des Canaries. Le propriétaire espagnol leur abandonne toute la direction de ses biens, et ne visite ses possessions que pour

respirer l'air de la campagne, rarement pour améliorer l'état de ses plantations. Les seules habitations des Biscayens se trouvent dans un état brillant de prospérité. Ceux-là s'honorent du titre de cultivateur, et dirigent eux-mêmes les travaux. Ces différences influent nécessairement sur les récoltes, et il ne suffit pas que du cacao vienne de Caracas pour qu'on doive lui attribuer aveuglément tous les caractères de la perfection.

Depuis quelques années, cependant, la population augmente dans ces pays, ainsi que les progrès de la civilisation. On pourrait donc s'attendre à voir se propager la culture d'un arbre aussi utile que le cacaoyer; on est étonné toutefois de voir les bons cacaos de Caracas devenir de plus en plus rares. Cette particularité tient à diverses causes:

1° A la propagation de l'indigo, de la cochenille, de la canne à sucre, qui exigent à la

vérité des mises de fonds plus considérables, mais qui donnent des profits plus prompts.

2° Aux progrès mêmes de la civilisation. La province de Caracas est la plus anciennement cultivée: « or, dit M. de Humboldt, à » mesure qu'un pays est défriché plus long- » temps, il devient, sous la zone torride, plus » dénué d'arbres, plus sec, plus exposé aux » vents; ces changements physiques sont con- » traires à la production du cacao. » Aussi, selon l'opinion du même voyageur, voit-on cette culture diminuer sans cesse dans les provinces de Caracas et dans les vallées du golfe de Cariaco, et s'accumuler insensiblement vers l'est sur un sol vierge et nouvellement défriché.

Depuis trente ans, le nombre des plantations de cacao, dans la Nouvelle-Andalousie et la Nouvelle-Barcelone ([8]), s'est prodigieusement accru; on y comptait les pieds de ca-

caoyers par milliers, on les compte aujourd'hui par millions. Depuis quelque temps, on voit encore naître de nouveaux établissements de ce genre dans l'intérieur de la province de la Sierra de Meapire, dans ce pays sauvage qui s'étend de Carupano, par la vallée de San-Bonifacio, vers le golfe de Paria.

C'est là que, dans un air chaud, humide, rarement renouvelé, on voit des pères de famille irlandais et français préparer, à eux et à leurs enfants, une fortune tardive mais assurée. Un seul esclave leur suffit pour les aider à former péniblement des plantations de dix ou douze mille cacaoyers, qui, au bout de sept à huit ans, produisent 15 à 20,000 livres de revenu annuel. Que de personnes sans ressources pourraient, avec un peu de courage, aller utiliser leurs bras sur des terrains que le gouvernement de la Colombie concède à ceux qui veulent les exploiter!



CHAPITRE VII.

Continuation du même sujet.



Descendant alors vers le sud, on voit le cacao dégénérer jusqu'à la ligne ; cette décroissance est due au mauvais choix des terrains d'une part (la culture étant presque entièrement concentrée sur les côtes marécageuses de l'est) ; d'autre part à la négligence des colons. La Guiane espagnole est tout-à-fait inculte ; ce pays est cependant un des plus fertiles et des plus salutaires de l'Amérique, et le plus favorable au succès du cacaoyer, grâces aux irrigations qui peuvent aisément y féconder le sol. Voici ce que dit, à cet égard, le père Gumilla dans son *Histoire de l'Orénoque:* « L'Orénoque coule au pied d'une chaîne de

» montagnes qui l'accompagne depuis sa source
» jusqu'au golfe Triste, dans lequel il se jette.
» De ces mêmes montagnes, dont le sommet
» s'élève jusqu'aux nues, descend un grand
» nombre de rivières et de ruisseaux; l'hu-
» midité que ces torrents communiquent aux
» vallées leur fait produire une quantité pro-
» digieuse d'arbres, qui forment un des plus
» beaux coups d'œil qu'on puisse voir. Comme
» ces rives ont beaucoup de pente, il serait
» fort aisé de les saigner et de les conduire
» dans la plaine à l'aide de plusieurs canaux, ce
» qui contribuerait infiniment à la fécondité
» des cacaoyers et à celle du terrain qui man-
» que de culture. Je ne doute pas qu'il n'en soit
» du terrain de l'Orénoque comme des plaines
» qu'arrosent l'Apure, la Tane, et quelques
» autres rivières qui vont s'y rendre, leurs cli-
» mats et la qualité du terrain étant les mêmes
» dans tous les deux. J'ai vu dans ces plaines

» des forêts de cacaoyers sauvages chargés de » cosses remplies de fèves qui servent de nour» riture à une multitude infinie de singes, d'é» cureuils, de perroquets, de guacamayas, et » autres animaux semblables. Si ce terrain » produit de lui-même le cacao, que serait» ce s'il était cultivé!... J'ai vu les vallées les » plus renommées de la province de Caracas, » savoir celles de Tuy et Orituco, où l'on ré» colte le meilleur cacao, et les ayant compa» rées avec celles qui sont au sud de l'Oréno» que, j'ai trouvé le terrain de celles-ci d'une » meilleure qualité et plus propre aux plan» tations de cacaoyers par la facilité qu'on » trouve à faire venir de l'eau. »

Comment, jusqu'à ce jour, les Espagnols n'ont-ils pas su déterminer les naturels du pays à défricher avec eux le terrain le plus fertile du globe? Ils auraient civilisé ces peuples; ils auraient vu cet inappréciable bienfait

payé par des richesses immenses. Mais ils ont craint de répandre la lumière au milieu d'une population qu'ils voulaient asservir. Quelle idée devons-nous nous former de l'industrie des Espagnols, quand des voyageurs ont marché pendant vingt jours sur le beau sol de la Guiane sans rencontrer une seule habitation? Sur les rives de l'Orénoque, suivant M. de Humboldt, tout ce qui est au-delà des llanos est inconnu aux habitants de Cumana et de Caracas.

Les missionnaires jésuites ont plus fait dans ces contrées que les souverains dont elles étaient la propriété. Ce sont eux qui ont engagé les naturels à former de petits établissements sur les bords de l'Orénoque; ils leur ont appris à récolter le cacao sauvage, qu'ils portent sur leurs canots à Los Angelos et à Saint-Thomé.

Les Hollandais auraient sans doute tiré un

grand parti des belles contrées que délaissent les Espagnols, à en juger par ce qu'ils ont fait dans leurs faibles possessions. Là, on les a vus, comme en Europe, envahir l'Océan et créer des habitations sur un sol tiré du sein des eaux. D'abord ils ne plantèrent que des cannes et des cafiers; mais, en 1634, le fils du gouverneur Châtillon essaya le premier à Surinam la culture du cacao, dont la récolte suffit long-temps dans cette colonie à la consommation de la métropole.

Aujourd'hui les bords des rivières de Surinam, de Berbice et de Démérari, sont couverts de plantations où le cacaoyer réussit assez bien; mais le fruit se ressent souvent du terroir marécageux enlevé à la mer. On sait que les colonies de Berbice et de Démérari sont maintenant au pouvoir des Anglais.

A la Guiane française, le cacaoyer ne fut guère cultivé que vers l'année 1734. A cette

époque, on découvrit, au-delà des sommets de l'Oyapock, sur une branche du Yari, qui se rend dans le fleuve des Amazones, une forêt de cacaoyers, d'où l'on tira des graines; quelques plantations furent faites dans l'île de Cayenne. La première récolte ne produisit que trois barriques de cacao, dont l'arrivée à la métropole causa beaucoup de plaisir. La culture s'étendit alors près de ces côtes; mais elle n'a jamais produit de brillants résultats. Il faudrait, pour tirer parti de la Guiane française, rendre accessibles les terres intérieures, où l'on trouverait un climat sain et des positions favorables à la culture du cacaoyer comme à celle de toutes les productions intertropicales. Une société se forme aujourd'hui pour l'exploitation des bois de la Guiane française; espérons qu'à mesure que les forêts seront abattues, on remplacera les arbres qu'on y a laissés vieillir si long-temps

sans utilité, par des cultures intéressantes. Celle du cacao est une des plus faciles, et la moins dispendieuse de toutes. A l'époque où les cacaos de Caracas furent prohibés, Cayenne fournit à la France quelques fortes cargaisons de cette denrée; mais, aujourd'hui, la culture du cacaoyer y est presque abandonnée, et le plus souvent les cacaos qui nous viennent de ce pays ont été recueillis par les nègres marrons ou par les Galibis dans les forêts qui bordent les rivières de Cayenne, du Maroni et du Camopi. S'il existe quelques plantations régulières, elles sont plutôt sur les rives du Sinnamari.

Les Portugais récoltent sur les rivières Arawari et Macapa des cacaos si petits, qu'il serait à présumer qu'ils ont été recueillis dans l'état sauvage. Leur forme et leur qualité donnent tout lieu de croire qu'avec un peu de culture ces pays en fourniraient de très bons.

Nous voici parvenus à l'équateur, et nous avons vu le cacao diminuer de grosseur depuis la province de Guatimala jusqu'à celles qui bordent la ligne. Il semble qu'on devrait rencontrer la même progression depuis les contrées équinoxiales jusque vers le 15° ou 18° de latitude sud. Mais il en est tout autrement. La disposition des terres de l'Amérique méridionale au sud dérange tout-à-fait les calculs que l'on pourrait établir sur la température relativement aux degrés. Le climat de la Guiane est brûlant, celui du Brésil est tempéré. Cette différence de climat est-elle la seule cause du changement que nous apercevons dans la forme des cacaos sous cette nouvelle latitude? c'est ce qu'il est difficile d'expliquer. Ce qu'il y a de certain, c'est que le cacao du Brésil ne ressemble pas du tout à celui de Surinam, de Caracas et de Soconusco; au

lieu d'être irrégulier, gonflé, triangulaire ou de forme ovale, il est plat, alongé, plus large à l'une des extrémités qu'à l'autre. Tel est le cacao de Para et de Maranham (ou Maragnon), qui tire son nom des provinces qui le produisent. On en récolte considérablement sur les bords du fleuve des Amazones, de la rivière des Tocantins et des innombrables cours d'eaux qui alimentent ces fleuves.

Cette production est surtout abondante dans la province de Maragnon. Lorsque le cacao de ce pays a été cultivé et récolté avec soin, on le trouve plus doux que celui de la Guiane et de la Trinité; mais il a peu d'arôme. Les meilleures cargaisons sont celles qui proviennent de la récolte d'une seule plantation bien entretenue; mais le plus souvent elles sont formées de la réunion de plusieurs petites récoltes partielles, très souvent encore mélangées de cacaos sauvages qui conservent

toujours un goût d'amertume et de verdeur désagréable.

Dans le gouvernement de Matto-Grosso, les bords des rivières sont couverts de cacaoyers qui deviennent très beaux.

A Seara et à Pernambuco, on voit quelques plantations dont les récoltes ne valent pas celles de Maragnon. La qualité des cacaos est encore moindre dans les plaines de Bahia. Ceux qui nous sont parvenus de cette province paraissaient n'avoir pu arriver à maturité, car la fève était d'une verdeur extrême. Le cacaoyer fut, dit-on, propagé dans ce pays par des plants de Caracas : s'il en est ainsi, il a bien dégénéré.

En supposant que l'on trouve des cacaoyers depuis San-Salvador jusqu'à Rio-Janeiro, ils ne peuvent être qu'épars dans les forêts, ou cultivés dans les jardins par curiosité. Cependant, d'après un mémoire sur le Brésil,

publié par M. le chevalier G. Langsdorff, consul de Russie, il paraîtrait que, dans les parties basses de Rio-Janeiro, il existe des terres où la chaleur permet de cultiver cet arbre avec quelque succès. Passé cette latitude, on n'en rencontre plus.

Au reste nous sommes très pauvres de détails sur l'histoire et les progrès de la culture chez les Brésiliens; ils ont été jusqu'à ce jour presque entièrement adonnés à l'exploitation des mines; et les Portugais ont toujours voulu que ce pays fût caché au reste du monde. Les missionnaires jésuites avaient commencé d'immenses recherches pour obtenir des renseignements sur l'intérieur du pays, son histoire, ses productions; mais la jalousie du gouvernement a arrêté ces projets, et les manuscrits sont restés enfouis dans les bibliothèques de Bahia, où il est impossible de les consulter. Cependant les

travaux des missionnaires ne sont pas restés infructueux ; ce sont eux qui, se mettant à la tête des habitants du pays, les ont forcés à recueillir le cacao, la vanille, la salsepareille, que produisent les vastes forêts du Brésil, et qu'ils envoyaient à Quito pour les échanger contre les objets de première nécessité. Les naturels établis sur les bords du fleuve des Amazones se procurent des meubles, des vêtements, des ustensiles, avec le cacao qu'ils ont récolté dans son état sauvage, et qu'ils portent sur leurs canots à Para, quoiqu'ils en soient souvent éloignés de quatre ou cinq cents lieues.

L'Europe reçoit peu de cacao du Pérou ; cependant ce territoire en produit beaucoup sur certains points. Cette culture y était ignorée avant l'arrivée des Espagnols, aujourd'hui les plaines de Moxos sont couvertes de cacaoyers d'une beauté remar-

quable. Les habitants de ce pays font subir à la graine du cacao une légère immersion dans l'eau salée, pour le préserver de la piqûre des insectes.

Guanuco en envoie des provisions importantes aux marchés de Tarma. Les côtes maritimes des intendances de Jaën, de Truxillo et de Lima font des récoltes considérables de cette production, dont une partie est portée dans les ports de Lima et de Truxillo pour approvisionner les îles de la mer du Sud, les Indes et le Japon.





CHAPITRE VIII.

Histoire du cacaoyer dans les Antilles.

Si les premiers conquérants du Nouveau-Monde avaient su tirer parti des terres qu'ils possédaient sur le continent de l'Amérique, peut-être les Antilles auraient-elles été négligées; mais, l'Europe une fois habituée aux productions du Nouveau-Monde, la faible activité des Espagnols ne pouvait suffire à la consommation.

Alors les nations commerçantes de l'est, voyant quels avantages on pouvait retirer des produits de l'agriculture sur le sol américain, mirent à profit toutes les terres qu'ils

purent s'approprier. Le continent leur fut long-temps interdit; mais les îles, difficiles à défendre, furent en partie abandonnées à leur industrie, et l'on vit des coins de terre produire plus de denrées que les vastes domaines du Mexique et de Venezuela.

Nous avons vu le cacaoyer, sur le continent, parvenir à la plus grande perfection entre le 10ᵉ et le 18ᵉ degré de latitude nord. La fertilité de celles des Antilles situées sous les mêmes degrés, dut faire espérer à ceux qui, les premiers, y cultivèrent cet arbre, qu'ils rivaliseraient avantageusement avec les planteurs du Mexique; il n'en a pas été ainsi. Le terrain des Antilles n'a jamais produit des cacaos qui pussent le disputer à ceux de Caracas et de Soconusco. La différence qui existe entre ces produits tient, d'une part, au peu de soin que les colons ont apporté à la culture, de l'autre à la position

de ces îles ; la plupart, en raison de leur petite étendue, sont exposées aux ouragans, et la délicatesse du cacaoyer ne peut supporter l'excès d'aucune température. Les grands vents, qui se font redouter dans ces îles, obligent les colons à resserrer davantage leurs arbres, qui se protègent ainsi réciproquement, mais aussi n'acquièrent pas le développement qui leur est nécessaire.

Les grandes Antilles, par leur majestueuse étendue, étaient plus propres à fournir au cacaoyer des abris sûrs contre la violence des tempêtes; mais leur latitude, un peu éloignée de la ligne, ne convient peut-être pas aussi bien à sa nature. Il est plus croyable, cependant, que les positions sont mal choisies ou que le sol est peu favorable.

Saint-Domingue, le berceau des Espagnols en Amérique, est la première des îles du golfe du Mexique où ils cultivèrent le cacao.

Cette culture prospéra quelque temps; mais le système de prohibition du gouvernement et la défense de recevoir des étrangers dans l'île firent bientôt languir cette colonie. Vers le milieu du seizième siècle, elle leur fut violemment disputée par les Français, les Anglais, et ces fameux aventuriers connus sous le nom de boucaniers. Le résultat de cette lutte fut l'occupation d'un tiers de l'île par les Français dans la partie de l'ouest. Cette portion devint bientôt florissante. Le premier cacaoyer y fut planté par M. Dogeron en 1665. Les impôts trop élevés sur le tabac tournèrent l'activité du colon vers cette culture; elle réussit particulièrement du côté du port de Paix et du port Margot, où l'on voyait dans une seule habitation plus de vingt mille pieds de cacaoyers. On l'avait ensuite très utilement multipliée au fort des Nègres, sur les bords de la rivière des Citronniers, et dans

tous les vallons de ces quartiers. En 1716, un ouragan détruisit toutes les cacaoyères, et pendant plusieurs années on ne vit plus que quelques pieds cultivés par simple curiosité. Mais l'habitation Sperbach, dans la plaine des Abricots, paroisse dite Dalmarie, replanta le cacao, et cette culture reprit bientôt toute son importance. Elle a prospéré long-temps dans cette colonie, qui devint la plus florissante des Antilles; elle envoyait par an six cent mille livres de cacao à la métropole. Elle répare aujourd'hui lentement les désastres d'une guerre longue et douloureuse. Depuis long-temps Saint-Domingue ne récolte qu'une bien petite quantité de cacaos; leur qualité se ressent souvent de l'état précaire de l'agriculture dans cette île.

Quant à la partie espagnole de Saint-Domingue, elle ne s'est point relevée de l'état de langueur où elle était tombée. Négli-

gée depuis plus de deux siècles, à peine, suivant M. Moreau de Saint-Méry, aperçoit-on sur la terre de Santo-Domingo quelques chétives cacaoyères, tandis que ces établissements pourraient être nombreux et fournir chacun par année plus de vingt-cinq mille livres de cacao. Dans la Vega Real, quelques colons seulement donnent leurs soins à cette culture. Une plaine de quatre-vingts lieues de long sur quinze de large, où l'humidité du sol et la fraîcheur des bois environnants y dispensent le cultivateur de l'arrosage, devrait offrir l'image de l'abondance; mais ce n'est aujourd'hui qu'une vaste solitude, où la nature a repris son empire. Au milieu de la végétation agreste qu'elle y a replacée, on aperçoit encore quelques vieux cacaoyers devenus sauvages et qui montrent par leur présence la main de l'homme. Dans le terrain du Cotuy, qui convient parfaitement au

cacaoyer, on voit s'élever seulement quelques maisons éparses de peu d'importance.

Le cacao a occupé une place très considérable parmi les matières premières qui faisaient l'objet du commerce de la Jamaïque; le bénéfice qu'offrait cette production est une des causes auxquelles on doit attribuer l'affluence des Anglais, qui se sont d'abord transportés dans cette île. Elle finit par tomber entièrement en leur pouvoir en 1665. Possesseurs de cette belle colonie, les Anglais, au lieu de recueillir les produits de son riche territoire, se livrèrent d'abord, avec les possessions espagnoles, à un commerce interlope qui les enrichit promptement. Le gouvernement espagnol arrêta ces relations frauduleuses, et les Anglais, ne trouvant plus les mêmes sources de fortune, appliquèrent tous leurs soins à la culture du cacao: elle prospéra, dit l'abbé Raynal, tant que durèrent les

cacacoyers qu'avaient plantés les Espagnols; mais les arbres vieillirent, il fallut les renouveler, et, soit défaut de fonds, soit défaut d'intelligence, ils ne réussirent pas : cette culture fut abandonnée. Le colonel Barrington replanta le cacaoyer dans la vallée de Long-Walk. Sur la fin du dix-septième siècle, le succès répondit à son attente. A cette époque la consommation du cacao devint prodigieuse dans cette île; car cette graine servait d'aliment aux nègres, à qui on la distribuait tous les matins en breuvage avant qu'ils allassent au travail. Cette culture a été de nouveau presque entièrement négligée.

Le cacaoyer ne paraît pas avoir été jamais un objet spécial de culture à Cuba. Cette île exporte cependant quelques cacaos; mais le peu de maturité des graines peut faire supposer qu'elles ne sont que le produit d'arbres plantés çà et là, exposés par conséquent

à toutes les intempéries, ce qui n'arrive pas dans une cacaoyère où les arbres se protègent réciproquement. De tout temps cette île a tiré pour sa consommation des cacaos de Vera-Cruz.

Au seizième siècle on récoltait beaucoup de cacao dans l'île de Porto-Rico; mais, depuis, la culture y fut considérablement négligée: elle ne fut long-temps pratiquée que par un petit nombre d'Espagnols, métis ou mulâtres, qui vivaient de maïs, de patates, et ne cultivaient le sucre, le tabac, le cacao, que pour leur consommation. Depuis vingt-cinq ans la population a beaucoup augmenté par suite des malheurs de Saint-Domingue, mais on ne voit pas que le cacao y ait obtenu plus de faveur.

Sainte-Croix est une des îles anglaises où le cacaoyer a le mieux réussi; il y est toujours cultivé avec succès.

La Guadeloupe comptait en 1770 cinq cent mille pieds de cacaoyers. Il existe aujourd'hui fort peu de plantations régulières de ce genre. Suivant Dutertre, le cacaoyer n'était pas indigène dans cette île, il y fut importé de la Martinique.

La Dominique est une des Antilles qui paraît la plus favorable au cacaoyer par le grand nombre de rivières qui l'arrosent; cependant le terrain, en beaucoup d'endroits, est peu profond; on n'y compte guère que trois cents arpents plantés en cacao.

A la Martinique, le cacaoyer fut, dit-on, trouvé indigène par des chasseurs qui, ayant poursuivi leur proie jusque dans l'épaisseur des forêts, rencontrèrent quelques uns de ces arbres. Par leur hauteur, leur grosseur et la beauté de leurs fruits, ils portaient les traces d'une extrême vieillesse. Un juif, nommé Benjamin Dacosta, essaya le premier de for-

mer dans cette île des plantations régulières de cacao. Mais ce ne fut que vingt ou vingt-cinq ans après que les habitants de la Martinique commencèrent à planter des cacaoyers. L'usage du chocolat s'étant alors établi dans la métropole, le cacao devint la ressource de la plupart des colons, qui n'avaient pas les capitaux nécessaires pour entreprendre la culture du sucre. En 1727 un ouragan terrible, accompagné d'une inondation qui submergea le terrain, vint jeter la désolation dans l'île, et détruisit toutes les cacaoyères, qui utilisaient les bras de plus de deux mille habitants. Vers 1730 cette culture fut encouragée de nouveau, surtout par l'édit royal qui réduisit à 10 centimes par livre les droits d'entrée sur les cacaos des colonies françaises. En 1775 la Martinique avait un million quatre cent mille pieds de cacaoyers, et suffisait, avec Saint-Domingue, à la consommation de

la France. Il n'existe plus aujourd'hui qu'un petit nombre de plantations.

A Sainte-Lucie la culture du cacaoyer est très soignée. Cette île appartint d'abord à la France. On en fit long-temps peu de cas, à cause de l'insalubrité de son climat ; mais les forêts furent abattues, les marais desséchés, et il est resté un sol moins dangereux et très fertile. En 1784 on y comptait deux millions cinq cent douze mille pieds de cacaoyers, remarquables par leur force et leur beauté. C'est presque la seule des Antilles où l'on ait, à l'exemple des colons de Caracas, établi entre les pieds la distance nécessaire à leur développement. Les Anglais ont continué cette culture, et l'on y voit encore un grand nombre de ces plantations. Quelques unes d'entre elles produisent plus de trente mille livres de cacao par an.

Le cacaoyer fut planté à la Grenade, vers

1714, par des Français auxquels les négociants de la Martinique fournirent quelques esclaves. Cette culture y a prospéré ; car, il y a quelques années, la Grande-Bretagne recevait de cette île trois mille quintaux de cacao par an.

En général, dans toutes ces îles, la culture du cacao n'est plus ce qu'elle a été. La canne et le cafier ont envahi toutes les terres, et l'on ne voit guère le cacaoyer que sur les lieux où ces productions ne peuvent plus réussir. Aussi les cacaos de ces îles sont-ils pour la plupart d'une qualité peu digne d'éloges.

Mais à la Trinité le cacaoyer est l'objet d'une culture spéciale ; la graine possède à peu près les apparences, mais non les qualités du cacao de Caracas.

Cette île, peu exposée aux ouragans par son étendue, abritée d'ailleurs dans les parties du sud par l'élévation considérable des

terres du nord, offrit dans ses vallées d'agréables et utiles retraites à quelques Espagnols qui s'y établirent en 1525. Ils se firent jour à travers les épaisses forêts qui la couvraient, et s'appliquèrent avec tant de soins à la culture du cacao, que celui qu'ils livraient au commerce fut, dit l'abbé Raynal, préféré long-temps à celui de Caracas. Les négociants espagnols le payaient d'avance. En 1727 le vent du nord fit périr les arbres qui le produisaient; le découragement s'empara des cultivateurs, et l'île fut presque abandonnée. Un fait consigné dans les Voyages de M. Dauxion-Lavaysse fixe l'époque à laquelle la culture du cacaoyer fut rétablie à la Trinité. En 1790, raconte ce voyageur, un matelot catalan, frappé de la fertilité de la vallée d'Yaguaraparo, vint s'y établir; il commença seul à abattre des bois et à planter des cacaoyers; en 1797 cet homme avait

vingt nègres attachés à son habitation; il en avait trente en 1804, et récoltait cent mille livres de cacao. Cet homme étant mort intestat, le gouvernement s'empara de sa propriété. Elle était régie en 1807 par le chirurgien-major de la garnison de Cumana, qui espérait en récolter, au bout de quelques années, cinq cent mille livres par an. Depuis ce temps la Trinité fut définitivement cédée aux Anglais, et l'on sait quel parti savent tirer de leurs colonies ces maîtres de l'industrie et du commerce. Aussi voit-on depuis quelque temps en circulation une quantité considérable de cacao de cette île; mais il n'a point encore recouvré sa première réputation.



CHAPITRE IX.

Histoire du cacaoyer dans les pays autres que l'Amérique.

Les Européens ont essayé de transplanter le cacaoyer dans les colonies de l'ancien continent. Le pays où il a le mieux réussi est le territoire des îles Philippines. Manille produit beaucoup de cacao et en approvisionne les marchés de l'Inde, où il est transporté en pâte. Cette culture occupe presque toute la population de l'île des Noirs. Suivant M. de Humboldt, les Espagnols ont aussi transplanté cet utile végétal aux Canaries.

Les Français ont acclimaté le cacaoyer à l'île Bourbon; mais on y voit peu de plan-

tations régulières de cet arbre ; d'après la nature du cacao dans cette île, il est probable qu'en donnant au cacaoyer tous les soins qu'exige sa culture, ses fruits acquerraient un degré de perfection qu'ils ne possèdent pas aujourd'hui.

Bernardin de Saint-Pierre prétend qu'en 1773 il n'existait à l'île de France qu'un seul cacaoyer, dont les fruits n'avaient jamais mûri. Suivant M. Depons, la culture de cet arbre commençait en 1804 à s'étendre dans l'île; elle était due aux soins de M. Hobert, créole de cette colonie. Il paraît, d'après des renseignements donnés par le conseil du commerce et des colonies, qu'il se fait aujourd'hui dans cette île quelques récoltes de cacao, mais elles sont employées pour la consommation du pays. Il serait nécessaire que le gouvernement fît parvenir à la métropole quelques échantillons de ces essais.

En étudiant les propriétés et les besoins du cacaoyer, on pourrait l'implanter sur les territoires placés sous une latitude convenable. Les vastes plaines de la Sénégambie offriraient peut-être un sol favorable à cette culture. Pourquoi les côtes fertiles du Malabar, de Coromandel, de Malac, ne seraient-elles pas enrichies de cet utile produit? Que d'îles de la mer du Sud pourraient jouir des bienfaits de cette production, dont l'usage est si favorable à la santé, et dont les plantations mettent à l'abri des ardeurs d'un soleil brûlant les malheureux travailleurs dont les autres cultures abrègent si souvent les jours! La Nouvelle-Hollande, par sa situation, conviendrait sans doute à l'arbre qui nous occupe. Peut-être, au milieu des terrains sablonneux de cette contrée, trouverait-on quelques terres profondes où le cacaoyer pourrait puiser la sève nécessaire à son développement.

A-t-on jamais essayé cette culture à Madagascar? N'y réussirait-elle pas?

De semblables tentatives, éclairées par l'expérience, ne sauraient être inutiles; parmi les nouvelles variétés d'une même espèce, il pourrait s'en trouver qui présenteraient quelques caractères importants: sans doute que leur agrément ou leur utilité paierait les efforts tentés pour les obtenir.





CHAPITRE X.

Culture du cacaoyer.



On peut définir la culture, l'art d'étudier les besoins des végétaux et de diriger leur existence conformément aux observations que cette étude nous fournit. Cela posé, le premier soin du cultivateur doit être de choisir un climat convenable à la nature de la plante qui doit l'enrichir. L'expérience démontre que le cacaoyer exige une température de 23° au moins, et de 29° au plus (9); le climat de la zone torride est donc le seul qui lui convienne. Il lui faut une atmosphère humide, un ciel nébuleux, sous lequel des pluies abondantes

viennent souvent rafraîchir la terre; sa délicatesse redoute l'effet des vents violents, qui nuisent à sa croissance et le dépouillent de ses fleurs. Une vallée abritée contre les vents des pôles par de hautes montagnes doit donc être le lieu le plus favorable à son développement. Sur une éminence les vents ont trop de prise, et sur des coteaux on peut craindre que les ravins formés par les pluies ne finissent par découvrir la racine en entraînant la terre végétale. Il faut de plus que la cacaoyère ne soit pas éloignée du cours d'une rivière, pour que l'on puisse aisément en diriger les eaux sur la plantation; car le cacaoyer demande une terre constamment fraîche.

La racine du cacaoyer est un pivot qui s'enfonce perpendiculairement dans la terre; il faut donc avant tout sonder le terrain, qui doit avoir au moins cinq ou six pieds de profondeur. Si la pointe de la racine rencon-

trait le tuf ou la roche, gênée par cet obstacle, elle ne pourrait plus s'étendre et l'arbre périrait.

Quelques auteurs donnent la grosseur des arbres comme un moyen infaillible de reconnaître la profondeur du terrain; mais cette indication n'est pas certaine, car en Amérique beaucoup de grands végétaux ne tiennent à la terre que par des racines fibreuses qui s'étendent au loin dans une direction horizontale. Ainsi, des arbres très vigoureux peuvent s'alimenter sur quelques pouces de terre végétale. Ajoutons qu'un sol vierge est nécessaire au cacaoyer; l'expérience prouve qu'il ne réussit pas sur une terre déjà épuisée par d'autres productions. Un bon terrain, franc, léger, substantiel, est celui qui lui convient le mieux.

Après s'être bien assuré que le lieu dont on a fait choix convient parfaitement à l'é-

tablissement d'une cacaoyère, il faut penser à le disposer. Le premier travail consiste à le débarrasser des arbres, des plantes et des arbrisseaux dont les terrains neufs sont presque toujours couverts dans les climats chauds. C'est ce qu'on appelle faire les abattis: ces abattis sont exécutés en Amérique par les nègres qui sont la propriété du colon, ou par des naturels avec lesquels on fait marché pour cet objet.

On désigne les limites de la plantation, qui doit avoir au moins deux cents toises carrées; sur les lisières on laisse debout les grands arbres qui s'y trouvent: les travailleurs arrachent d'abord les plantes, dont ils font des amas; ils coupent le petit bois rez terre, abattent les grands arbres qui peuvent servir à la construction des canots ou des habitations, brûlent sur pied ceux que l'on considère comme inutiles, et coupent le reste, dont ils font des

bûchers au milieu de l'emplacement. Après avoir laissé sécher ces débris, ce qui n'est pas long sous le soleil de la zone torride, on profite d'un beau jour pour y mettre le feu: en vingt-quatre heures le terrain n'offre plus qu'un amas de cendres qui ne font qu'ajouter à sa fertilité; alors le labourage commence. La terre, pour la culture dont nous nous occupons, doit être remuée profondément. On en retire toutes les racines qui pourraient nuire au développement des jeunes plants, on égalise le sol, et l'on s'occupe aussitôt de fermer les ouvertures restées sur les lisières de la plantation. On remplit ces intervalles avec le bois immortel ou érythrine, le bananier, le citronnier, dont on établit double et triple rang. Ces plantations ont l'avantage de mettre la cacaoyère à l'abri des ouragans et d'en fermer l'entrée aux animaux qui pourraient la ravager; comme il faut ce-

pendant que l'air pénètre dans la plantation, deux larges allées, se coupant à angle droit, doivent la traverser, et se rencontrer au centre.

Le planteur peut alors indiquer la place que doivent occuper ses cacaoyers. Il le fait au moyen de piquets placés symétriquement à quinze pieds au moins de distance les uns des autres, de manière à former des allées parallèles. La plantation ainsi disposée offre un coup d'œil agréable. De plus, dans une cacaoyère bien alignée, le maître peut surveiller facilement le travail; dans le temps de la cueille, cette symétrie donne les moyens de dépouiller les arbres de tous leurs fruits.

N'oublions pas que l'humidité est nécessaire à l'existence du cacaoyer. Pour satisfaire ce besoin essentiel, il faut pratiquer des saignées suivant la pente du terrain: ces saignées distribueront sur toute la plantation

les eaux de la rivière voisine, si les pluies ne peuvent suffisamment humecter le sol, ou préviendront les inondations lorsqu'elles seront trop fréquentes. Les fosses doivent être creusées de plus en plus à mesure que les arbres, en vieillissant, enfoncent davantage leurs racines dans la terre.

Après tant de précautions, il semble qu'il ne reste plus au cultivateur qu'à s'occuper du plantage; mais il doit auparavant donner des protecteurs au jeune plant, qui redoute les rayons d'un soleil trop ardent: le manioc ([10]) protègera son enfance, et le bananier ([11]), à l'ombre de ses larges feuilles, lui permettra de développer ses premiers rameaux. Que l'on plante donc entre chaque piquet, et sur la même ligne qu'eux, un bananier, et à l'entour, et à deux pieds de distance, des tiges de manioc. On doit encore, à des intervalles calculés, planter quelques arbres élevés,

dont le feuillage étendu défende encore les jeunes arbrisseaux lorsque la récolte du manioc et des bananes a lieu. Quand ces plantes ont acquis un peu de croissance, on peut s'occuper de planter le cacaoyer. La difficulté de défendre un terrain considérable contre une infinité d'insectes destructeurs, a fait généralement rejeter le mode de semis; ainsi l'on doit former d'avance une pépinière. Là, sur un emplacement d'une médiocre étendue, on a pu élever, à l'abri de toutes les mauvaises influences, de jeunes arbrisseaux, qu'on apporte vigoureux à la cacaoyère. Le sol de ces pépinières doit être substantiel, bien ameubli, et à l'abri du soleil; on y sème, à douze ou quinze pouces de distance, le gros bout en bas, deux graines ensemble, au niveau du sol, et on les recouvre d'un peu de terre; on pose sur ces semailles des feuilles de bananier ou d'autres plantes;

on arrose le terrain s'il l'exige, mais on n'y laisse jamais séjourner l'eau. L'époque convenable pour ces semailles est le mois de novembre. On retire les feuilles dès que la graine lève, ce qui arrive au bout de quinze ou vingt jours; et quelque temps après, si les deux graines ont levé, on coupe celui des deux pieds qui annonce le moins de force. Quinze jours après que la graine a levé, la jeune plante a six pouces de hauteur, et quatre ou six feuilles; elles viennent toujours couplées, et s'étendent fort également.

Quand ils ont quinze à dix-huit pouces, ils sont bons à transplanter; on les enlève avec leur motte, de manière à ne point attaquer la racine, et on les place à l'endroit indiqué par les piquets, en portant la plus grande attention à ce que le pivot ne soit pas recourbé. Si par la suite quelques pieds ne réussissent pas, il faut aussitôt les remplacer.

Quinze mois après la plantation du manioc, on en arrache les racines, avec lesquelles on prépare le pain de cassave et le tapioca, et l'on replace de suite un rang de tiges de la même plante au milieu des allées. Dans les intervalles restants on cultive des concombres, des melons d'eau, des patates, et autres plantes potagères; le feuillage de ces végétaux utiles empêche la terre de produire des herbes nuisibles, et lui conserve la fraîcheur nécessaire au succès de la plantation. Quelque temps après on cueille les bananes. La récolte de toutes ces plantes et de celles qui entourent la cacaoyère, dédommage le colon de ses soins et lui permet d'attendre patiemment les fruits du cacaoyer.

A deux ans les arbres ont trois pieds et demi, souvent quatre. A cette époque, le bouton, placé à l'extrémité de la tige, s'ou-

vre et se partage ordinairement en cinq branches, quelquefois en six ou sept. On coupe la sixième et la septième, pour que les autres profitent davantage; et si celles-ci se couchent, on les lie en faisceaux afin de les soutenir: les feuilles cessent alors de croître sur le tronc. A deux ans et demi l'arbre commence à fleurir. Il faut détruire ces premières fleurs pour ne pas le fatiguer; on doit même user de cette pratique jusqu'à la cinquième année. L'arbre est alors vigoureux; son feuillage touffu ne laisse plus pénétrer jusqu'à terre les rayons du soleil: aucune plante ne peut alors être cultivée entre les pieds des cacaoyers; détruisez les bananiers, et ne laissez subsister que les grands arbres dont l'ombrage est encore nécessaire.

Dès ce moment l'entretien de la cacaoyère devient facile; les arbres donnent du fruit, et le profit commence. Le planteur peut dès

lors jouir en paix de la possession qu'il a créée. Les troncs, dégagés de feuilles jusqu'à la hauteur de huit ou dix pieds, laissent pénétrer l'œil sur toute l'étendue de la cacaoyère, et permettent de la parcourir dans tous les sens. Ces allées à perte de vue forment des points de perspective enchanteurs, et préparent à leur riche possesseur une température toujours fraîche.

Il est difficile d'imaginer un homme plus heureux que le cultivateur de cacaoyers lorsque sa plantation est arrivée à ce point. Il n'a plus qu'à se promener dans sa propriété, jetant sur chaque objet le coup d'œil du maître, examinant si aucun arbre ne souffre, et si l'irrigation est distribuée à propos. Il doit entretenir dans la cacaoyère une extrême propreté; car la végétation est si active dans ces pays, que si on laisse grainer quelques mauvaises herbes, on a plus tard beaucoup

de peine à les extirper. Ajoutons qu'il faut retrancher les branches mortes et les rejetons (soin très important et qui a lieu avant l'hivernage), faire donner par an deux binages à chaque pied, et réchauffer le sol de temps en temps, au pied des arbres, avec de la terre fumée.

D'autres soins méritent encore l'attention du cultivateur. Souvent une tache noire paraît sur l'écorce du cacaoyer dans toute l'étendue du tronc; si la partie attaquée n'est pas enlevée, l'arbre périt infailliblement.

Des lianes parasites s'attachent aux branches du cacaoyer, pour vivre à ses dépens; les jours fériés, les esclaves s'occupent à les détruire.



6



CHAPITRE XI.

Animaux et insectes ennemis du cacaoyer.



Le cacaoyer compte dans le règne animal un grand nombre d'ennemis dont il faut le préserver. Des vers blancs attaquent son écorce, d'autres le cœur du bois. Le ver appelé à la Terre-Ferme *goasimo* ou *angaripola* le dépouille de ses feuilles; celui que les habitants du même pays appellent *vachacos* dévore les feuilles et les fleurs. On fait périr le premier en allumant de petits feux, qui, par leur éclat trompeur, attirent ces insectes sans nuire au cacaoyer; on se débarrasse des autres en détruisant leurs œufs.

Des insectes appelés *acerredores* rongent l'écorce et coupent les petites branches du

cacaoyer. On ne peut s'en délivrer qu'en leur faisant la chasse.

L'agouti, friand des jeunes fruits, fait, dans ses courses vagabondes, des dégâts incroyables. Le cerf, se levant sur ses pieds de derrière, mange les cabosses vertes et les bourgeons, brise avec ses bois les rameaux jeunes encore, fait sauter l'écorce des grosses branches et du tronc. On s'en garantit, ainsi que des cochons sauvages et des autres quadrupèdes, en tenant bien fermées les lisières de la plantation.

L'écureuil, pour sucer la substance pulpeuse qui enveloppe le cacao, attaque les fruits, qui tombent alors avant leur parfaite maturité.

Les singes mangent la graine, et font d'autant plus de dégâts, que, sautant de branches en branches, ils font tomber les jeunes fruits et les fleurs.

Enfin de nombreuses espèces d'oiseaux, et surtout celle des perroquets, sont à redouter pour le planteur, qui doit dresser des épouvantails d'espace en espace, et, armé d'un fusil, parcourir souvent sa propriété.



CHAPITRE XII.

Récolte du cacao.

Une exacte surveillance n'est pas moins utile pour faire cueillir les fruits qui mûrissent, car la récolte se fait toute l'année. Cependant il y a deux cueillettes principales, l'une en juin à la Saint-Jean, et l'autre vers la fin de décembre. A la Terre-Ferme, les planteurs ont l'habitude de ne faire autant que possible la récolte qu'au déclin de la lune; mais les gens éclairés considèrent cette précaution comme un préjugé ridicule. Le soin le plus utile est de ne pas laisser cueillir les cabosses dont la maturité n'est pas parfaite. Quelques grains encore verts nuisent à la qualité de toute une récolte; ils ont, dans

cet état, une saveur âcre, amère, quelquefois acide, toujours désagréable, et que la dessiccation ne leur fait pas perdre. Si quelques cabosses ont par hasard été cueillies dans cet état, on doit les laisser au soleil pendant deux ou trois jours, et en mettre les graines à part. Afin d'éviter cet inconvénient, il faut employer à la récolte des fruits les nègres les plus soigneux et les plus clairvoyants. La cabosse est parfaitement mûre dès qu'elle s'est revêtue d'une couleur rouge ou jaune foncé, et qu'il n'y a plus de vert que le petit bout inférieur.

Pour faire la cueillette, le nègre récolteur entre dans un rang de cacaoyers par une des extrémités, et se promène lentement armé d'une longue perche fourchue par le bout. Il fait tomber à droite et à gauche les fruits mûrs en les détachant avec sa fourche. Un nègre le suit, et forme à mesure des amas

de ces fruits ; ils sont bientôt enlevés pour être portés à la case. Les femmes et les nègres les moins agiles sont chargés de les égrener. On choisit pour cette opération un emplacement qu'on balaie bien, et qu'on garnit de feuilles vertes de balisier. Les uns, avec un couteau ou un petit maillet, ouvrent la cabosse, d'autres en ôtent les graines avec une spatule de bois.

Lorsque le temps est beau, cette opération peut se faire au pied même des arbres : on ne transporte alors que les graines à la case, et les cosses servent de fumier à la plantation.

Au sortir de la cosse, les graines sont encore enduites d'une grande partie de la pulpe qui les enveloppait ; on les verse dans des fosses préparées à cet effet, et l'on jette en même temps dessus un sable fin et terreux : c'est ce qu'on appelle *terrer* le cacao. On les abandonne dans cet état jusqu'à ce qu'il s'opère

une légère fermentation. Pour en arrêter l'effet dangereux, on a soin de remuer souvent le cacao, et de le recouvrir de sable afin d'absorber l'humidité qui se développe. Un économe intelligent, ou le maître lui-même, doit surveiller cette opération très délicate; car si on laissait la fermentation devenir trop violente, on risquerait de perdre la récolte ou au moins de l'altérer. Au bout de trois ou quatre jours, le cacao, par cette manœuvre, a perdu presque toute son humidité : il ne reste plus qu'à l'étendre au soleil sur des glacis préparés à cet effet, ou simplement sur des nattes de jonc; mais on doit toujours pouvoir le rentrer facilement en cas de pluie. Pour cet objet, il est bon d'avoir de grands hangars où la libre circulation de l'air supplée à l'effet du soleil. Il faut tenir le cacao ainsi exposé jusqu'à ce qu'il soit parfaitement sec. On est parvenu à ce résultat si les cacaos accumulés ne fer-

mentent plus, si les graines éclatent lorsqu'on les serre dans la main, ou si leur écorce résonne lorsqu'on les froisse les unes contre les autres.

On peut alors les mettre en sacs ou les resserrer dans de grandes cases de bois élevées au moins de deux pieds au-dessus du sol; elles ne doivent pas être hermétiquement fermées, car le cacao a toujours besoin d'air pour n'être pas exposé aux avaries. Avant de le rentrer, les colons soigneux ont la précaution de faire retirer toutes les fèves défectueuses.

Tels sont les soins qu'exigent la culture du cacaoyer et la récolte de ses fruits, si l'on veut obtenir une marchandise d'une vente facile et d'un emploi satisfaisant.

Peu de temps après que le colon a fait sa récolte, il doit s'occuper de la vendre; car, malgré toutes les précautions, le cacao, sur-

tout dans les pays chauds, est bientôt atteint par un insecte de la famille des papillons, et appelé par Buffon la *teigne friande à chocolat.*



CHAPITRE XIII.

Différentes cultures suivant les différents pays.



Le genre de culture indiqué ci-dessus est pratiqué dans le Mexique, le gouvernement de Guatimala et la Colombie; seulement la préparation donnée à la graine au sortir de la cabosse n'est pas la même dans ces diverses contrées. A Maracaïbo, sur les rives de la Madelaine, et à Soconusco, on ne fait pas subir au cacao l'opération du terrage; mais il est soigneusement délivré de la pulpe et séché au soleil. Les cacaos de Guyaquil paraissent aussi avoir été traités d'une manière particulière, sur laquelle nous n'avons point de renseignements. Nous n'avons également

pas de détails sur la culture au Pérou et dans le Brésil.

Les colonies que nous possédons dans les Antilles ayant donné lieu à des relations détaillées sur la culture du cacao dans ces îles, j'indiquerai succinctement quelques différences susceptibles d'influer sur la qualité des récoltes. A l'égard du choix du terrain, on n'emploie généralement dans nos colonies à la culture du cacaoyer que les terres épuisées par d'autres productions; de là vient que la qualité du cacao y est toujours défectueuse. Quant au défrichage, les ouragans auxquels sont exposées les Antilles ne permettent pas, lorsqu'on procède à l'abattis des bois, de conserver pour lisière de grands arbres destinés à garantir la plantation: ils offriraient trop de prise aux énormes colonnes d'air qui désolent souvent ces parages, et la chute de ces arbres menacerait de ruiner

les jeunes plants dont ils devaient être les protecteurs. Les lisières doivent être formées dans ces pays par une triple rangée de bois immortels, de corossols (12), d'orangers, parceque ces bois, par leur souplesse, résistent mieux au vent, et que, dans tous les cas, leur chute ne peut être préjudiciable à des arbres aussi forts qu'eux. Il est bon de couvrir ces lisières de quelques rangs de bananiers et de figuiers du pays, arbres qui croissent très vite, garnissent beaucoup, et fournissent, les uns, une bonne nourriture, les autres, des fruits excellents.

L'abbé Rozier, dans son Cours d'agriculture, indique la plantation de bambou. Ce roseau croît vite et s'élève très haut ; les Hollandais en ont fait un heureux usage dans leurs plantations du cap de Bonne-Espérance. Chaque brin, gros comme le bras, s'élève, dans l'espace de quelques mois, à quarante ou cinquante pieds de hauteur. Les feuilles peu-

vent servir de nourriture aux animaux, et les nègres sont friands de sa moelle spongieuse. Il y aurait quelque avantage à joindre le bambou aux autres plantations qui forment lisière; il protègerait la cacaoyère dans le temps que les bananiers perdent leurs tiges, ce qui arrive après la récolte du régime.

Aux Antilles et à Cayenne, les plantations communément se forment de semis sur le lieu même. Après avoir tracé l'alignement des allées, on place dans la terre trois graines à quelque distance l'une de l'autre; et quand les pieds ont pris quelque force, on ne conserve que le plus beau. Mais les ravages que font les insectes désolent souvent ces plantations, et quelques colons ont adopté le mode de pépinière. D'autres font lever les graines à l'ombre dans de petits paniers de lianes appelés *courcouroux;* un nègre en fait trente par jour. Quand le pied est un peu fort, on

le porte aux places indiquées dans la cacaoyère, et le panier se pourrit dans la terre. On évite par ce moyen de faire tort à la racine en transplantant l'arbuste encore faible: mais aussi que de précautions ne faut-il pas pour tenir la terre constamment fraîche dans ces paniers exposés de tous côtés à la chaleur de l'atmosphère!

La plupart des colons des îles ont une méthode très nuisible au succès de leurs plantations, c'est de placer les cacaoyers à des distances trop rapprochées ; ils ne mettent pas entre les arbres plus de sept à huit pieds, d'autres n'en mettent que six et même cinq : ils prétendent que cet intervalle est suffisant, et que le rapprochement des branches produit plus promptement un ombrage impénétrable aux rayons du soleil, de sorte que, les mauvaises herbes ne pouvant croître, la cacaoyère est entretenue avec moins de

travail; de plus ils arrêtent de bonne heure la croissance de l'arbre, afin de recueillir les fruits plus aisément. Il est facile de reconnaître que de pareils moyens nuisent au développement des arbres; aussi ne produisent-ils le plus souvent que des cacaos verts, et par conséquent d'un mauvais emploi. Ceux qui, à cet égard, ont suivi la méthode des habitants de Caracas, ont obtenu, sinon des cacaos aussi parfaits, du moins des graines bien mûres et d'assez bonne qualité. La plupart négligent aussi de donner à leurs plantations l'irrigation nécessaire, de faire ébourgeonner, de cueillir les fruits avec soin ([13]).

Quant à la préparation donnée aux cacaos, les uns, comme à Saint-Domingue, leur font subir, dans des fosses, une fermentation légère sans les terrer; d'autres les laissent simplement sécher au soleil; d'autres, enfin, les font cuver dans des auges de bois avec la pulpe;

il s'opère une fermentation vineuse qui rougit la pellicule, et donne aux cacaos une odeur de lie de vin qu'ils conservent encore après avoir été exposés à l'air.

On voit assez que la culture du cacao n'est point en faveur dans nos colonies; elle n'a pas même atteint le degré de perfectionnement auquel elle est parvenue sur le continent. Peut-être y aurait-il encore quelques améliorations à apporter dans les lieux mêmes où elle est le plus spécialement soignée. A-t-on essayé d'employer les avantages de la greffe, d'obtenir, par une taille bien calculée, des fruits plus gros et plus savoureux? Il est probable que ces essais sont encore à faire. Les perfectionnements ne pénètrent que lentement dans des pays où la concurrence d'une nombreuse population n'excite pas naturellement les développements de l'industrie.

On a essayé, par curiosité, de cultiver dans nos serres l'arbre utile qui produit le cacao; pour cela, il faut que la fève ait été semée en Amérique au sortir de la cosse; car elle ne conserve que très peu de temps la faculté germinatrice. Il faut élever la jeune plante dans une caisse, et ne l'embarquer que lorsqu'elle a pris quelque force. On a soin, pendant la traversée, d'entretenir la terre fraîche, et de prendre garde que le jeune arbre ne soit exposé à quelque intempérie. A l'arrivée, on le place dans l'endroit le plus chaud de la serre, et on lui donne les soins qu'exigent les plantes exotiques; mais, quelques précautions que l'on ait prises, le cacaoyer n'a jamais fleuri dans nos climats. Celui du jardin du Roi, qui a dix ans, n'a que trois ou quatre pieds de hauteur et une douzaine de feuilles.

CHAPITRE XIV.

Commerce du cacao, révolutions qu'il a éprouvées.

Le cacaoyer a besoin de sa terre natale; comme un exilé il dépérit sur le sol étranger, où il ne trouve ni la chaleur vivifiante, ni l'humidité, ni le terrain plein de sève, nécessaires à sa conservation. L'Europe ne verra donc jamais sur sa surface s'élever des forêts de cacaoyers; jamais elle n'en récoltera la graine savoureuse, et, sous ce rapport, elle sera toujours tributaire du Nouveau-Monde. Ainsi dès l'origine le commerce du cacao lui est devenu nécessaire, et il ne cessera jamais de l'être. Cependant ce genre d'industrie n'a pas toujours joui de la même faveur.

Quand les Espagnols prirent possession de l'Amérique, les métaux précieux furent les seuls objets qui attirèrent leur attention, et pendant la moitié du seizième siècle l'Europe ne reçut guère des ports du Mexique et du Pérou que quelques quintaux de cacao rapportés en pâte par des voyageurs comme un objet de curiosité. Le commerce du cacao en nature ne date que de l'époque où la culture en fut établie sur le territoire de la province de Caracas, c'est-à-dire du commencement du dix-septième siècle. Les nations qui se trouvaient alors en possession du commerce maritime se présentèrent pour mettre à profit la nouvelle branche que préparait la propagation d'une précieuse denrée.

Mais l'Espagne considéra ces relations d'un œil jaloux; elle craignit de voir passer en des mains étrangères un produit dont elle espé-

rait de grands résultats, et qui était devenu pour elle un objet de consommation presque indispensable. Elle prohiba l'exportation du cacao pour tout autre pays, et, qui plus est, tous les cacaos de la Terre-Ferme durent être envoyés exclusivement à Cadix. De telles restrictions mettaient le colon à la merci des négociants de la Péninsule. Les habitants de la Terre-Ferme trouvant plus d'avantage à traiter avec la Hollande et l'Angleterre, qui leur payaient bien le fruit de leur travail et leur fournissaient à un prix modéré des objets d'échange, il s'établit entre eux un commerce de contrebande réciproque. Les négociants anglais et hollandais envoyaient à la Jamaïque et à Curaçao les marchandises qui se consommaient dans les colonies. On les transportait furtivement dans des barques sur des points non gardés, où le cacao leur était apporté à dos d'homme. Le gouverne-

ment poursuivit cette contrebande avec ardeur; mais le commerce des cacaos de la Terre-Ferme n'échappa pas moins aux Espagnols, dont les relations avec les côtes de ce territoire devinrent tout-à-fait nulles. Amsterdam fut la place où se vendirent les cacaos de Caracas. Sur les soixante-cinq mille quintaux que récoltait à la fin du dix-septième siècle la province de Venezuela, il n'y avait pas vingt mille quintaux d'exportations légales, encore ces dernières étaient-elles souvent faites par des étrangers couverts d'un prête-nom espagnol. De 1706 à 1722, on ne vit pas arriver en Espagne un seul vaisseau de Caracas; et la souveraine maîtresse de l'Amérique fut obligée d'aller payer bien cher dans les marchés étrangers les cacaos récoltés sur ses domaines.

Enfin, en 1728, Philippe V accorda le droit exclusif de faire le commerce de Caracas et

de Cumana à une société de négociants biscayens, connue sous le nom de compagnie de Guipuscoa ou des Caraques; elle conduisit son commerce avec tant de vigueur, que l'Espagne recouvra dans ce pays les avantages qu'elle avait perdus. Les vaisseaux de la compagnie avaient le droit d'alimenter Caracas, Cumana, la Marguerite et la Trinité, et d'exporter à Vera-Cruz tous les cacaos qu'elle ne pouvait importer en Espagne. Elle débarquait à la Guaira(14) et à Porto-Cabello.

On vit alors la province de Venezuela prendre un accroissement considérable. En 1763 il fut embarqué, pour l'Espagne seule, cent dix mille six cent cinquante-neuf quintaux de cacao, et le prix, qui était précédemment de quatre-vingts piastres fortes la fanègue (110 liv.), fut réduit à quarante. Enfin l'Espagne établit entre ses colonies des rapports mutuels qu'elle avait jusqu'alors empêchés;

la culture du cacao fut propagée dans le royaume de Grenade, et ce produit fut porté sur tous les points du globe.

En 1778, le règlement appelé règlement du *commerce libre* donna à cette branche une importance encore plus considérable. La guerre avec les Anglais et une administration vicieuse avaient restreint ce genre d'industrie vers la fin du dernier siècle; mais il a de nos jours repris une certaine vigueur. Quelques communications ont été établies entre les terres intérieures et la mer; quelques rivières ont été rendues navigables, et aujourd'hui le territoire de la Colombie, non compris celui de la Guiane française, anglaise, hollandaise et portugaise, exporte vingt-deux millions de livres de cacao, dont huit millions par le seul port de Guayaquil. Sur ces vingt-deux millions de livres, neuf millions sont consommés par l'Espagne, qui

en reçoit beaucoup de Guayaquil; trois millions par le Mexique, qui préfère les cacaos de Madelaine et de Maracaïbo; deux millions sont dispersés dans les Antilles; le reste est porté par Acapulco aux Philippines, ou distribué dans les différents ports de l'Europe. Quant aux cacaos de Tabasco, ils ne sortent pas du Mexique; ceux de Guatimala ne sont guère exportés que par la mer du Sud; une petite quantité seulement est envoyée en Europe.

Les cacaos des Antilles et des colonies de la Guiane sont généralement employés par la mère patrie, où, pour les droits, ils sont respectivement favorisés.



CHAPITRE XV.

Commerce du cacao pour la France.

Les premiers cacaos que la France employa furent ceux des colonies espagnoles. Cette denrée payait alors, à l'entrée dans nos ports, 75 centimes par livre; mais quand on reconnut que nos colonies pouvaient aussi produire du cacao, l'on réduisit à 10 centimes le droit d'entrée sur cette nouvelle espèce, laissant subsister l'ancien droit sur les cacaos étrangers. La différence de prix résultant de cette mesure donna de la faveur aux cacaos de nos îles, et l'intérêt l'emportant sur le désir de satisfaire une sensualité gastronomique peut-être moins développée

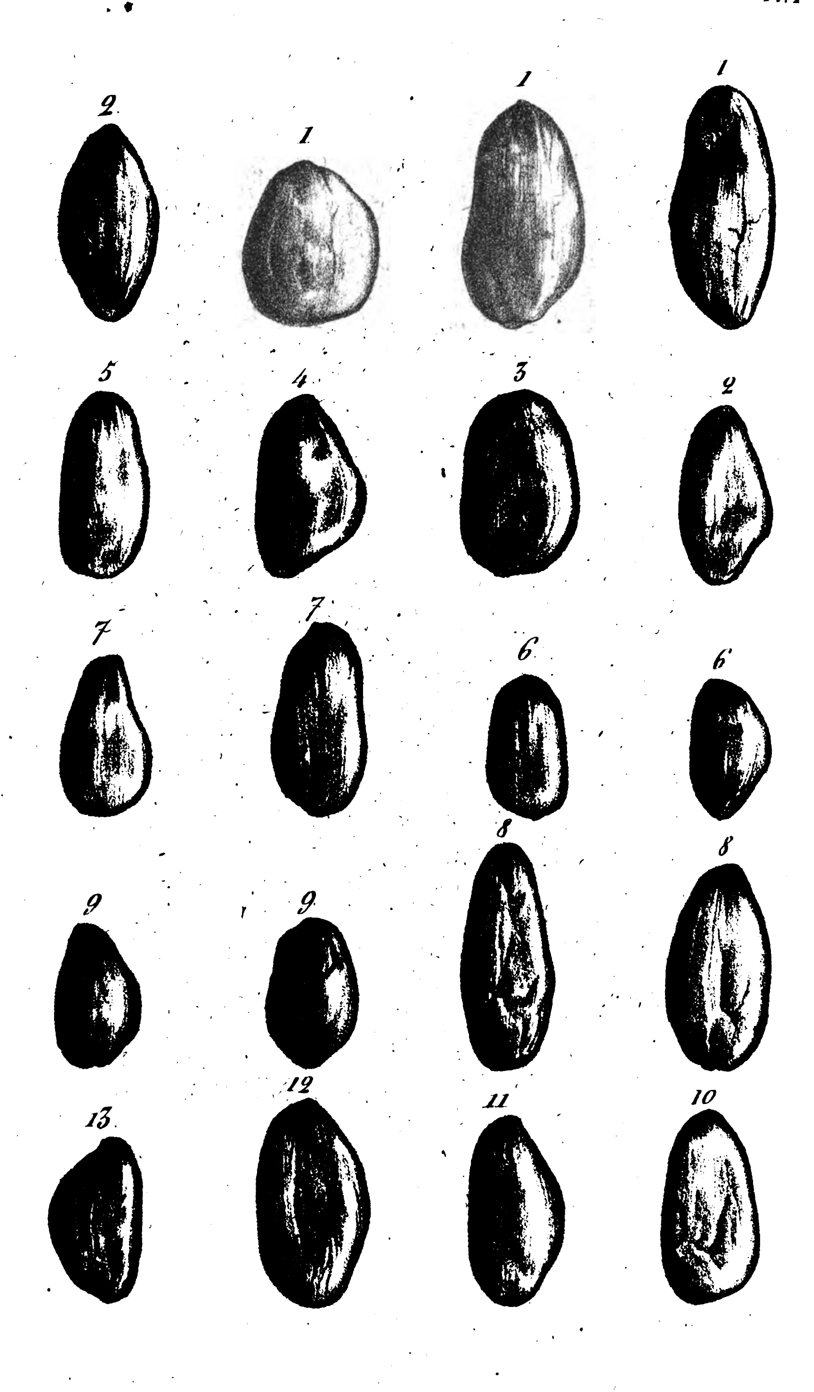
en ce temps qu'aujourd'hui, on oublia, pour ainsi dire, le cacao de Caracas pendant presque tout le dernier siècle.

Depuis ce temps, le droit sur les cacaos des colonies françaises a été porté à 40 centimes par livre; le goût s'est épuré, et nous employons aujourd'hui une quantité notable des cacaos de Caracas, de Maracaïbo, de Madelaine, de Soconusco. Nous accueillons aussi ceux de la Guiane hollandaise et portugaise, ceux de la Trinité, du Brésil, de Guayaquil, etc. Toutes ces importations, y compris celles de nos colonies, peuvent s'élever à sept à huit cent mille kilogrammes par année, sur lesquels il n'en est pas réexporté plus de six mille. On voit combien notre consommation est différente de celle de l'Espagne. Elle a cependant augmenté dans une proportion considérable depuis que quelques négociants ont perfectionné la fa-

brication du chocolat. Des connaissances plus justes des différentes espèces de cacaos leur ont fourni les moyens de choisir judicieusement les matières premières ; mais cette étude exige du temps et des observations nombreuses.

L'auteur de cet ouvrage, profitant de la longue expérience de M. Debauve, son associé, et de ses travaux particuliers, a pu rassembler des idées plus positives et des données plus exactes.

Dans le moment où la ville de Mülhouse propose de décerner un prix à celui qui indiquera de la manière la plus positive les moyens de distinguer les différentes espèces d'alizari (garance en racines), peut-être ne lira-t-on pas sans quelque intérêt la description des caractères qui distinguent les divers cacaos soumis à nos observations.



Lith: de C. Motte.



CHAPITRE XVI.

Caractères commerciaux des différentes espèces de cacao.

Les cacaos le plus communément envoyés en Europe sont:

Du gouvernement de Guatimala:

Les cacaos de Soconusco.

De la Colombie:

Les Cacaos de Madelaine, de Maracaïbo, de Guayaquil, de Sainte-Marthe (ou Occana), de Caracas, de Démérari, de Berbice, de Surinam, de Sinnamari, de Cayenne, d'Arawari, de Macapa.

Du Brésil:

Les cacaos de Para, de Maragnon, de Bahia.

Des Antilles :

Les cacaos de Cuba, de Saint-Domingue, de la Jamaïque, de Sainte-Croix, de la Guadeloupe, de la Martinique, de Sainte-Lucie, de la Trinité.

Des îles d'Afrique :

Les cacaos de Bourbon.

Tous ces cacaos pourraient être rangés en sept classes :

Première classe. Soconusco, Madelaine, Maracaïbo.

Deuxième classe. Caracas, Occana, Trinité.

Troisième classe. Guayaquil.

Quatrième classe. Surinam, Démérari, Berbice, Sinnamari, Arawari, Macapa.

Cinquième classe. Maragnon, Para.

Sixième classe. Antilles, Cayenne, Bahia.

Septième classe. Bourbon.

Première classe.

Soconusco. Les cacaos de Soconusco sont toujours bien mûrs; les grains, quelquefois raccourcis, souvent longs de plus d'un pouce, sont gonflés, nourris, et présentent pour la plupart les formes indiquées à la planche II, sous le n° 1. La pellicule, grisâtre et fine, est peu adhérente; la chair intérieure est d'un brun clair dans tous les grains, saine, se brisant facilement. Ce cacao broyé donne une pâte d'un joli brun clair, et d'une saveur fine et agréable, quoique ayant peu d'arôme. Il est apporté dans des sacs de peau de buffle, du poids de cent livres environ; on n'y rencontre pas de poussière et de corps étrangers.

Maracaibo. Ce cacao présente à peu près les formes et les caractères du précédent; mais les grains sont généralement plus courts et moins mûrs. La pellicule, quelquefois

terrée, est plus souvent d'un rouge vif ou violacée; la chair est presque rouge ou blanchâtre dans les grains qui ne sont pas mûrs; la pâte est d'un beau brun rouge, peu aromatique et souvent d'une saveur désagréable. Ce cacao vient dans des sacs de cuir, de toile, ou de fil de pite, du poids de cent livres environ, sans poussière ni corps étrangers.

Madelaine. Les grains de ce cacao, plus courts que ceux de Soconusco, sont arrondis, bien mûrs, et possèdent du reste les mêmes caractères que ce dernier, si ce n'est que la pâte, sans avoir d'âpreté, n'a cependant pas la finesse de celle du cacao de Soconusco.

Deuxième classe.

Caracas. Lorsqu'un cacao présente, quoique en plus petit, les formes caractéristiques du soconusco, et en même temps beaucoup

de grains d'un ovale régulier ou *obtusément* triangulaires (*voyez la planche II, n° 2*), tous bien nourris et bien mûrs; si la pellicule, un peu épaisse, est couverte d'une terre adhérente micacée; si les grains n'offrent jamais, lorsqu'on les casse, une chair noire ou violacée, mais d'un brun clair; si quelques fèves développent, lorsqu'on les brise, un léger parfum de musc, on peut être assuré que ce cacao est du caraque fin, c'est-à-dire qu'il vient d'une habitation bien exposée dans les pays compris entre Coro et Cumana. La pâte que donnent ces cacaos est d'une belle couleur, elle possède une saveur exquise et un arôme délicat, que les gourmets distinguent parfaitement. Les cacaos des habitations de la même contrée dont l'exposition et la culture ont été moins favorisées, sont plus maigres, et se trouvent toujours mélangés de grains imparfaitement mûrs, dont la chair,

presque blanche, communique à la pâte une saveur acide très désagréable. Tous ces cacaos sont apportés le plus ordinairement dans des sacs de toile de cent dix livres environ, poids qui équivaut à la fanègue de Caracas. Ils sont toujours chargés en grande quantité de poussière, de cailloux, et de débris de cabosses.

TRINITÉ. Les grains, de même forme à peu près que ceux de Caracas, sont généralement plus aplatis et moins mûrs; la pellicule est recouverte d'une terre grise où ne brille pas le mica; la chair est rarement d'un brun clair, mais plutôt noirâtre, d'une nuance violacée dans les grains imparfaitement mûrs (on se rappelle que dans ce cas la chair des cacaos de Caracas est blanche); la saveur, souvent acerbe, rappelle le goût des substances fumées. Ces cacaos viennent en sacs de toile de cent cinquante livres environ,

chargés, comme les précédents, de poussière et de corps étrangers.

Occana. Les grains de cette espèce paraissent de même forme et aussi bien nourris que ceux de Caracas; mais beaucoup de grains, imparfaitement mûrs, sont durs à casser et présentent une chair bleuâtre. Le mica brille rarement sur la pellicule; la pâte en est d'un beau brun clair, mais souvent d'une saveur forte peu agréable. Ils viennent en sacs de toile de cent cinquante livres, et sont moins chargés de poussière que les précédents.

Troisième classe.

Guayaquil. Ce cacao se distingue des autres par ses grains larges, plats, presque tous arrondis aux deux extrémités, mais plus écrasés vers celle où se trouve le germe (*voyez planche II, n°* 3); ils sont généralement bien mûrs; leur pellicule est grise, leur chair

noirâtre est souvent atteinte d'avarie. Une saveur fade et désagréable ne permet pas d'admettre ces cacaos dans la fabrication des chocolats fins. Ils viennent en sacs de toile de chanvre ou de coton ; ils sont rarement chargés de poussière.

Quatrième classe.

SURINAM. On retrouve dans une partie des grains de ce cacao les formes arrondies et les dimensions de ceux de Soconusco, le reste est aplati. Les uns forment un triangle presque équilatéral (*voyez planche II*, *n°* 4), les autres ont la forme du guayaquil ([15]); leur pellicule est souillée d'une terre grise ou jaune et couvre une chair d'un brun obscur. Une saveur amère, un arôme peu agréable, éloignent ce cacao des bonnes fabriques. Il vient en sacs de toile ou en barriques, peu chargé de poussière.

Dans tous les autres cacaos de la Guiane, on rencontre à peu près les formes de ceux de Surinam. Les cacaos de Démérari, de Sinnamari, de Berbice et d'Arawari, sont un peu moins gros, et sont mêlés de grains ovales aplatis aux extrémités. (*Voyez planche II*, *n*° 5.) Les cacaos de Macapa ont aussi les mêmes caractères, mais ils sont très petits. (*Voyez planche II*, *n*° 6.) Quant à la saveur, les cacaos Berbice sont quelquefois doux; mais plus souvent ils se font remarquer par un goût de cuir fort désagréable.

Ceux de Sinnamari et Démérari ont de l'âpreté; ceux d'Arawari et Macapa n'ont qu'une douceur fade. Généralement la pellicule de ces cacaos est noirâtre comme s'ils avaient été passés au four. On dit que les Hollandais employaient ce procédé pour détruire la faculté germinatrice. Ils viennent

tous en sacs de toile ou en barils, et sont peu chargés de poussière.

Cinquième classe.

Maragnon. Un grain alongé et légèrement aplati, arrondi vers l'extrémité où se trouve le germe, pointu à l'autre, caractérise le cacao de Maragnon (*voyez planche II, n° 7*); sa pellicule, un peu adhérente, est grise, rougeâtre, ou d'un rouge mêlé de noir; la chair, d'un brun clair dans les grains mûrs, est violette ou d'un vert foncé dans les grains qui ne le sont pas; la saveur est douce quand le grain est bien mûr, mais acerbe et d'un goût herbacé quand il ne l'est qu'imparfaitement. On reçoit ces cacaos dans des sacs de toile de coton, et quelquefois de chanvre, du poids de cent cinquante livres; ils sont rarement chargés de poussière; on n'y trouve jamais de corps étrangers.

Para. Les caractères sont les mêmes que ceux du cacao Maragnon, si ce n'est que le grain est généralement plus fort et plus alongé. (*Voyez planche II*, *n°*8.) L'emballage de ces cacaos est plus souvent en sacs de toile de chanvre que de coton.

Sixième classe.

Les cacaos des Antilles sont difficiles à caractériser. Le plus aisé à reconnaître est celui de Saint-Domingue, dont les grains, assez réguliers, ressemblent, pour la forme, aux cacaos de Maragnon, quoiqu'ils soient plus petits; la pellicule est légèrement terrée; souvent, par défaut de soin, on a laissé la fermentation se développer trop fortement lors de la préparation des graines; alors la pellicule est devenue noire, et les grains sont en partie avariés; sa saveur est douce. Le cacao de Sainte-Croix lui res-

semble, mais il est plus gros. Quant aux autres cacaos des Antilles, ils affectent toutes les formes ; quelquefois ils sont arrondis, plus souvent maigres et déprimés. Ceux de la Jamaïque, de la Guadeloupe, de Sainte-Lucie, ont la pellicule grise ; ceux de Cuba et de la Martinique ont presque toujours cuvé avec la pulpe, et la pellicule est d'un rouge vif : les premiers en général sont mûrs, les deux derniers le sont rarement. Les grains arrondis sont plus nombreux dans ceux de la Jamaïque, de la Guadeloupe, de Sainte-Lucie et de Cuba : ces derniers et ceux de la Martinique ont le plus souvent un goût de vert ou de lie de vin ; la chair en est violette ou vert foncé, rarement d'un brun clair. En général les cacaos des Antilles ont de l'âpreté.

Les cacaos de Cayenne ressemblent, pour la forme, à ceux des Antilles ; quelquefois ils sont terrés ; leur saveur est le plus souvent

d'une amertume désagréable. Tous ces cacaos viennent en sacs de toile ou en barils.

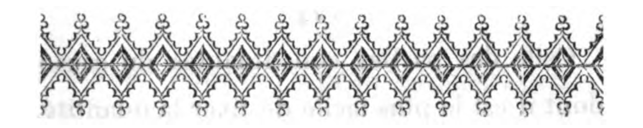
Le cacao de Bahia est du plant de Caraque dégénéré ; on y retrouve bien quelques formes arrondies, mais généralement il est plat et irrégulier comme ceux des Antilles ; la pellicule est veinée, lisse, d'un rouge clair ; le grain n'est pas mûr ; la chair, d'un vert foncé, ne fournit qu'une pâte noire, acerbe et amère. (*Voyez planche II, n°* 10, 11, 12 et 13.)

Septième classe.

Le cacao de Bourbon a la fève ronde, petite, assez régulière ; la pellicule est d'un rouge brun, fine, peu adhérente, fendillée ; la chair est d'une assez belle nuance et présente les caractères de la maturité, mais la saveur en est peu agréable. (*Voyez planche II, n°* 9.)

Ces caractères ne sont pas invariables ; cependant une expérience de trente années prouve qu'ils n'ont pas changé dans cet espace de temps ; s'ils venaient à varier par la suite, ceux que nous avons établis pourraient au moins servir à reconnaître quelle influence peut avoir la différence de culture sur la forme et la qualité des graines (16).





CHAPITRE XVII.

Analyse du cacao.



Les caractères appréciables par les sens nous ont donné les moyens de distinguer les différentes espèces de cacao; l'analyse, en séparant leurs parties constituantes, ne pourrait-elle pas parvenir au même but?

Je n'ai pas la prétention de donner ici une analyse complète du cacao; de semblables détails me feraient sortir du cadre dans lequel j'ai dû me renfermer: j'indiquerai seulement les produits immédiats que peut fournir le cacao; il sera facile d'en déduire l'influence de cette production sur l'économie animale.

Celle des parties constituantes du cacao dont il est le plus facile de fixer la quantité, est la matière grasse, connue vulgairement sous le nom de beurre de cacao ([17]); sa solubilité dans l'éther sulfurique permet de la séparer en totalité des autres principes du cacao. Par la décomposition on reconnaît que, sur vingt parties de soconusco cru et dépouillé de sa pellicule, on peut extraire huit parties de substance grasse. Vingt parties de cacao Maragnon, traité de même, fournissent neuf parties de beurre; la même quantité de cacao Martinique en fournit moitié de son poids. Cette matière butyreuse paraît identique dans tous les cacaos.

Le principe amer du cacao, qui est peut-être de la nature des alcalis végétaux déjà découverts, et qui pourrait bien par la suite s'appeler *cacaotine*, est soluble dans l'eau et l'alcohol (esprit-de-vin). Lorsqu'on se sert de

ce dernier véhicule, le principe amer obtenu se trouve joint à une matière résineuse à laquelle le cacao paraît devoir son parfum. Ce produit n'est pas le même dans tous les cacaos : il est d'un blond doré dans les cacaos de Caracas, d'un violet noirâtre dans ceux de la Martinique ; d'une saveur amère agréable dans les premiers, âpre et désagréable dans les autres.

Au reste, les moyens chimiques ordinaires indiquent dans toutes les espèces de cacaos la présence du tannin, de la gomme, de l'amidon ; mais il est une remarque importante à faire, c'est que le tannin (substance astringente) se trouve en quantité considérable dans les cacaos des Antilles, de Cayenne, de Bahia, de Maragnon, tandis qu'il se montre à peine dans les cacaos de Soconusco, de Caracas, de la Madelaine et de Maracaïbo.

De semblables différences démontrent que, pour obtenir un travail complet sur l'analyse du cacao, il est nécessaire de soumettre à l'action des mêmes réactifs les espèces de cacao les plus caractérisées.

Placés par état de manière à pouvoir nous procurer ces variétés avec certitude, nous avons l'intention d'en faire séparément l'analyse, afin de pouvoir indiquer positivement la différence chimique de chacune. Tel doit être, à notre avis, le but du fabricant qui cherche à s'éclairer. Pour y parvenir, nous devons nous livrer à de longues observations, à des expériences multipliées, dont nous espérons donner plus tard, dans un mémoire particulier, le résultat au public.



CHAPITRE XVIII.

Usage du cacao avant la conquête.



Après avoir raconté l'histoire du cacao dans les différentes contrées qui le produisent, après avoir indiqué les soins qu'exigent la culture et la récolte de cette utile denrée, nous avons tracé les caractères, souvent opposés, qui distinguent les variétés de la même espèce. L'analyse chimique de cette substance a découvert et séparé les éléments qui la constituent. Comment l'homme a-t-il mis à profit ce don de la nature ? quel usage en a-t-il fait ? La réponse à cette dernière question complètera notre tâche.

Les Mexicains avaient de bonne heure re-

connu les propriétés exquises du cacao, et l'estimaient plus peut-être que toutes les autres productions de leur heureux climat. Encore dans l'enfance de la civilisation, ils devinèrent cependant tous les avantages que le commerce peut retirer de l'échange des produits réels contre des valeurs nominales, et inventèrent la monnaie; mais cette invention était un essai plutôt qu'un perfectionnement, un instinct de civilisation plutôt que le résultat d'un système. Sans doute que leurs yeux, accoutumés à l'éclat de l'or, n'y virent qu'un objet d'ornement. Ignorant encore les mystères de l'économie politique, ils ne sentirent pas qu'un métal inaltérable, puisque l'action même du feu ne saurait le décomposer, pouvait leur offrir des moyens faciles d'échange, et représenter, sous un volume commode, toutes les valeurs possibles, qu'elles soient le produit de l'industrie hu-

maine ou un don de la nature. Ils accordèrent donc la préférence à la graine du cacaoyer, comme par une sorte de reconnaissance et de justice. Cette graine leur paraissait moins susceptible d'altération que toutes les autres; ils y attachaient un grand prix, et lorsqu'elle avait passé de main en main, ils y trouvaient encore une nourriture agréable ou une boisson salutaire.

Quelques auteurs ont avancé que le cacao était le principal aliment des Mexicains; mais, suivant Herrera, les seigneurs ou les vaillants guerriers avaient seuls le droit d'en faire usage: « *No bebia del cacao, nadie que no fuese señor, o valiente soldado.* » Ces grains servant de monnaie, il est assez probable que les riches seuls en possédaient assez pour les consommer dans toute leur pureté. Chez les gens du peuple, ils ne servaient sans doute que d'assaisonnement à la boisson ap-

9

pelée *atolle* ([18]). Cette boisson était chez les Mexicains ce qu'est le pain chez nous ; on en vendait sur tous les marchés des villes du Mexique.

La hautes classes de la société consommaient le cacao pur, aromatisé seulement de différentes manières et sucré avec du miel ou le suc du maguey ([19]) ; telle est, du moins, l'opinion de Lopez de Gomara. Cette boisson faisait partie de celles qu'on entretenait à toute heure du jour dans des vases d'or pour le service de Montezuma ; il usait, dit Bernal Dias de Castillo, de cette préparation fortifiante lorsqu'il avait l'intention de visiter son sérail : « *I de quando en quando, traian unas como copas de oro fino, con cierta bebida hecha del mismo cacao, que decian era para tener accesso con mugeres.* »

Nous avons vu que les provinces fertiles en cacao donnaient à leur empereur cette

denrée pour tribut; la graine se comptait par mesures appelées *contle*, *xiquipil* et *carga*; le *contle* contenait quatre cents amandes, le *xiquipil* deux cents contles ou huit mille amandes, et le *carga* trois xiquipils ou vingt-quatre mille amandes. De cette manière, le carga pouvait égaler soixante-quinze de nos livres ou demi-kilogrammes. La province de Tabasco payait par an deux mille xiquipils, et les autres provinces en proportion; aussi Montezuma en avait-il dans ses palais des amas considérables. Selon Herrera, un de ces magasins fut découvert sous Fernand Cortez; on y trouva plus de quarante mille cargas de cacao. Il était enfermé dans des paniers d'osier recouverts en dedans d'un enduit, et rangés par ordre comme des cuves; ces paniers étaient si grands que six hommes pouvaient à peine en porter un. Dans les marchés de Mexico, le cacao était la mar-

chandise la plus estimée, parcequ'avec elle on pouvait se procurer tous les objets d'agrément ou d'utilité.

Les Espagnols ne changèrent que lentement cet usage; ils l'adoptèrent même en partie, et se servaient du cacao en aumônes et en achat d'objets peu coûteux. Quelque temps après la conquête, deux cents amandes valaient un réale de 12 sous; vers le milieu du dix-septième siècle, mille grains de cacao valaient douze réales et demi. *O felicem monetam*, s'écrie Pedro Martyr de Angleria, *quæ suavem utilemque præbet humano generi potum, et è tartareá peste avaritiæ suos immunes servat possessores!* « Heureuse monnaie qui fournit à l'homme une nourriture agréable et le défend du fléau vraiment infernal de l'avarice! »

Suivant M. de Humboldt, le cacao sert encore aujourd'hui de monnaie de billon à

Mexico ; six grains représentent cinq centimes.

Maître François Pedro Flores de Léon, professeur de théologie et régent des études du collége de Salamanque, prétendit qu'au milieu des moyens qu'on employait pour remplacer en Castille la monnaie de billon, on pouvait proposer le cacao ; qu'il était facile de l'introduire pour les objets d'une valeur moindre d'un réale ; que par ce moyen on enrichirait beaucoup les provinces de l'Amérique qui seules produisent le cacao ; que cette monnaie serait inaltérable, puisqu'on ne pourrait ni la rogner, ni l'altérer, ni l'imiter, et qu'elle se consommerait d'ailleurs avant de se corrompre. Ce projet, malgré ses apparences spécieuses, convenait peu à l'époque de civilisation où il était proposé. L'Europe ne l'a point accueilli, et le cacao n'a jamais servi parmi nous qu'à la fabrication du chocolat.

CHAPITRE XIX.

Préparation du chocolat chez les Mexicains et les colons d'Amérique.

Tout le monde connaît la préparation appelée chocolat; le mot *chocolatl* servait à désigner chez les Indiens le breuvage dans lequel ils faisaient entrer le cacao. Il était loin de ressembler à celui qui maintenant fait d'ordinaire notre repas du matin. Le goût délicat des Européens aurait eu de la peine à s'y accoutumer. Aussi les Espagnols le trouvèrent-ils fort désagréable et commencèrent-ils par le dédaigner; en effet toute la force de l'habitude n'était-elle pas nécessaire pour ren-

dre tolérable un aliment fait avec de la bouillie de maïs et du cacao broyé grossièrement entre deux pierres, le tout cuit dans l'eau et aromatisé avec une dose effrayante de chilé (poivre du Mexique) (20)? Tel était le chocolatl des Américains; cependant quelques uns, avons-nous dit, le rendaient plus agréable en y mêlant du miel et le suc du maguey: ce fut sans doute ce qui donna aux Espagnols l'idée d'associer au cacao le sucre, qui venait d'être implanté avec succès aux Canaries. Ce perfectionnement, qui corrigeait l'amertume du cacao et permettait d'apprécier sa qualité aromatique, ne fut pas plus tôt connu que le goût du chocolat se répandit dans toute l'Amérique espagnole; et, au bout de quelques années, cette seule préparation faisait consommer dans le Nouveau-Monde douze millions de livres de sucre. L'usage du chocolat au commencement de la journée

devint général parmi les créoles; on le vendit bientôt tout fait dans les marchés.

Tous les matins, suivant un auteur espagnol, on voit des femmes qui offrent aux passants des chocolats de différentes qualités, et aromatisés de plusieurs manières. On y joignait à volonté l'atolle, ancien mets des Mexicains, dont il y avait aussi plusieurs espèces. Quelques vendeuses essayaient de piquer la sensualité en colorant cette boisson en rouge avec l'achiote ([21]), comme on le fait ici pour les fromages. En un mot, spéculant sur le goût, bien connu, des habitants du Mexique pour le chocolat, des marchands ouvrirent des établissements appelés *chocolaterias*, où le peuple venait prendre son repas du matin.

Du temps de Thomas Gage, ces établissements étaient répandus en grand nombre sur les bords du canal de Xamaïca. Des joueurs

d'instruments venaient sur des barques égayer de leurs concerts les convives rassemblés le long du canal. Depuis bien des années, les limonadiers de notre capitale ont voulu satisfaire de la même manière la passion dominante des Parisiens pour le café à la crème; et les habitants de toutes les classes, depuis le riche citadin jusqu'au pauvre ouvrier, trouvent leur café tout prêt, ou dans le temple brillant de Tortoni, ou dans la modeste échoppe.

Dans la ville de Guaxaca, des religieuses, toujours habiles dans la préparation des choses délicates, apportèrent de grands perfectionnements à la boisson de cacao, dont elles relevèrent la saveur par des aromates du pays, tels que la vanille, le piment et les fleurs d'orejevala (22); elles y ajoutèrent aussi des noisettes d'Amérique.

Les dames créoles aimaient surtout le

chocolat avec passion; c'était peut-être par nécessité, puisque le cacao redonne du ton et de la vigueur aux organes énervés par le climat. Suivant Acosta, elles ne pouvaient vivre sans cette précieuse liqueur; les dames de Chiapa en prenaient même à l'église, où elles se le faisaient apporter par leurs esclaves. L'évêque leur ayant reproché cet excès de sensualité, elles abandonnèrent leur pasteur pour aller entendre la messe dans une autre église. Toutefois les hommes avaient comme les femmes un goût décidé pour le chocolat. Autrefois, dit le docteur Barrios, médecin espagnol, on ne buvait au Mexique le chocolat que le matin; mais aujourd'hui on le prend trois fois par jour, le matin à huit heures, après la sieste, et le soir. Quelques uns, à cette heure, le prennent froid. Indépendamment de ces heures en quelque sorte consacrées, on en sert dans les visites d'a-

mitié comme rafraîchissement; et ceux qui s'en interdisent l'usage le font plutôt par économie que par indifférence. Les gens du peuple l'aiment tant, que, suivant le même auteur, avec une tasse de chocolat, on obtient tout d'un Indien ou d'un esclave.

L'usage de cette préparation fut aussi bientôt introduit dans les Antilles. A la Jamaïque, dit l'auteur anglais W. Hugues, le commun du peuple et les esclaves boivent, avant d'aller au travail, une tasse ou deux de chocolat fait avec du cacao râpé et du pain de cassave, le tout bouilli et sucré. Les uns l'aromatisent avec le poivre long, d'autres avec la cannelle ou le girofle; ils le prennent dans des calebasses ou dans des tasses de coco. Ce déjeuner leur suffit jusqu'à l'heure du dîner. « *And this is their usual breakfast; without wich, servants or others are not well able to perform their most laborious employments*

in the plantations, or worck any great courage until eleven a clock, their usual time of going to dinner. »

A Saint-Domingue, si l'on en croit le père Labat, les petits habitants qui cultivaient le cacao dans les gorges des montagnes, du côté de l'ouest, donnaient à leurs enfants, le matin et le soir, du chocolat avec de la farine de maïs. On reconnaissait la bonté de cet aliment à l'embonpoint et à la vigueur de ces enfants.

CHAPITRE XX.

Usage du cacao en Europe.



Les Espagnols firent long-temps aux nations de l'ancien continent un mystère de cette découverte; ils n'envoyèrent d'abord à la mère patrie que des pâtes toutes préparées; mais à la fin il s'établit en Espagne des fabriques de chocolat. Aussitôt la médecine s'empara de cette préparation et essaya d'en analyser les propriétés. Ne s'appuyant d'abord que sur de faux principes, elle proclama que le cacao était la substance la plus froide du globe. On fit alors entrer dans la composition du chocolat tous les aromates

de l'Orient, la muscade, le poivre, le gingembre, le cardamome; le musc et l'ambre ([23]) furent réservés aux amateurs les plus sensuels. Les Espagnols ne tardèrent pas à partager le goût passionné des créoles pour le chocolat, et ils encoururent souvent la censure de leurs confesseurs par l'usage qu'ils faisaient du chocolat, même dans les jours de jeûne ([24]).

Un Florentin, nommé Antonio Carletti, introduisit l'usage du chocolat en Italie, et il passa d'Espagne en France avec Anne d'Autriche, fille de Philippe II, épouse de Louis XIII. Quelques cadeaux que se firent réciproquement les moines des deux pays, le firent connaître davantage en France, où les nobles en établirent d'abord la mode. On lit dans le Testament politique du maréchal de Belle-Isle : « Le régent n'avait point de petit » lever, parceque ce prince, moins discret que

» décent, ne voulait pas exposer aux regards
» avides et malins des courtisans des filles
» de l'Opéra en désordre, ou d'honnêtes fem-
» mes qui ne valaient pas mieux. Après son
» lever, l'huissier de la chambre ouvrait l'es-
» calier dérobé, et son Altesse Royale venait
» alors prendre son chocolat dans une grande
» pièce, où l'on venait lui faire sa cour; c'est
» ce qu'on appelait *être admis au chocolat de*
» *son Altesse Royale.* »

Vers la fin du dix-septième siècle, les fabriques de chocolat se multiplièrent en France; mais l'espèce de prohibition qui frappa long-temps les cacaos des colonies espagnoles, nuisit au perfectionnement de cette utile préparation. Nos fabriques n'employèrent guère que les cacaos peu estimés des colonies françaises. Aussi, pendant presque tout le dix-huitième siècle, les Français donnèrent-ils la préférence aux chocolats d'Es-

pagne et d'Italie. Mais enfin quelques fabricants, pour se procurer de bonnes matières premières, ont eu le courage de payer des droits plus considérables; et désormais les chocolats de France ont acquis sur tous les autres une supériorité incontestable. Délivrés de ce mélange d'aromates échauffants (25), qui font d'un aliment utile une espèce de poison, ils n'ont plus que des propriétés bénignes et salutaires.





CHAPITRE XXI.

Fabrication du chocolat.

La fabrication du chocolat ([26]) exige les soins les plus scrupuleux. Une connaissance parfaite des divers cacaos, un coup d'œil sûr, une attention soutenue, doivent d'abord éclairer le fabricant dans le choix de ceux qu'il emploie. Ajoutons qu'un tact fin et exercé peut seul le mettre en état de juger quelles différences la nature du terrain et les soins de la culture apportent à la saveur de la graine ; car, avons-nous dit, il ne suffit pas que des cacaos viennent de Caracas et de Soconusco, pour que l'on puisse les employer aveuglément.

Le cacao choisi, il faut avant tout le débarrasser de la poussière, des débris de coques, des pierres et des branchages, que l'on rencontre toujours en grande quantité dans les meilleures espèces; ces impuretés pourraient communiquer un mauvais goût au cacao. On se sert d'un crible pour extraire la poussière ; mais les grains défectueux et toutes les substances étrangères sont enlevées à la main.

Quand le cacao est ainsi parfaitement nettoyé, on peut procéder à la dessiccation. Elle se fait dans une poêle de fer, ou dans un instrument semblable à celui que l'on emploie pour torréfier le café. Aux deux bouts de cet instrument, doivent être pratiqués de petits trous destinés à laisser exhaler l'humidité.

Si l'on doit opérer sur plusieurs espèces de cacaos, il faut les soumettre séparément

à l'action du feu; car tous n'exigent pas le même temps pour atteindre un degré parfait de dessiccation : l'un a la pellicule épaisse et dure, celle de l'autre est mince et tendre; celui-ci est plus chargé d'humidité. Il n'y a donc pas de méthode fixe : elle varie suivant les espèces; et, comme l'a dit l'aimable auteur de la Physiologie du goût, » cette opération » exige un tact presque voisin de l'inspira- » tion. »

Lorsqu'on s'aperçoit que le cacao est arrivé au point de dessiccation convenable, on le verse sur des claies d'osier, de manière à laisser échapper ce qui lui reste d'humidité, et on le remue de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

C'est alors que le moulin brisera le grain sans l'écraser : par cette opération on détache la pellicule de l'amande, et l'on facilite la séparation de la radicule ou germe, dont

la substance dure et insoluble ne doit pas entrer dans le chocolat. L'action du van expulse d'abord la pellicule la plus légère ([27]); les coques lourdes et les germes ne peuvent être retirés que par le triage à la main, ce qui donne encore les moyens de séparer les grains qui paraissent blanchis par quelque avarie. Cette opération demande beaucoup d'attention; lorsqu'elle est terminée, le fabricant soigneux s'assure par lui-même si le cacao est entièrement délivré de tout corps étranger.

Il le soumet alors à une seconde cuisson appelée *torréfaction*. Elle a pour but d'exalter l'arôme du cacao. Cette opération se fait dans une poêle à l'air libre, et par petites portions; elle exige une grande habitude : le sens de l'odorat doit guider surtout l'ouvrier dans ce travail.

Pour qu'il soit convenablement exécuté,

on aura soin préalablement de faire passer le cacao par plusieurs cribles de différentes grosseurs ; car si l'on torréfiait en même temps les gros et les petits grains, ceux-ci seraient brûlés avant que la chaleur ait pu agir sur les autres.

Les Italiens brûlent le cacao de manière à le noircir, les Espagnols ne font que le sécher; en France on tient le juste milieu entre les deux procédés, et c'est ainsi que le cacao devient plus savoureux sans perdre sa qualité nourrissante.

Après ces préliminaires indispensables, on l'étend sur une pierre chauffée modérément, et on l'écrase au moyen d'un rouleau que l'on promène avec une légère pression. Il se transforme alors en pâte liquide; on ajoute le sucre ([28]), et l'on achève la trituration jusqu'à ce qu'au toucher la pâte soit fine et déliée.

Pour l'ordinaire le mécanisme nécessaire à cette préparation est fort simple : une pierre de granit droite ou courbe est placée à hauteur d'appui sur un coffre doublé de fonte ; ce coffre est destiné à recevoir un feu doux qui doit échauffer la pierre.

Mais depuis quelques années l'industrie parisienne a essayé d'employer la force de la vapeur à la trituration du cacao, et des machines fort ingénieuses ont semblé d'abord promettre des produits plus parfaits, ou plus promptement obtenus ; cependant, ne pourrait-on pas leur reprocher quelques inconvénients? la rapidité du mouvement et le frottement réitéré n'usent-ils pas insensiblement les rouleaux de fer, et des parcelles de métal infiniment divisées ne se mêlent-elles pas à la pâte, risquant ainsi d'en altérer les propriétés? C'est à l'analyse qu'on doit demander une réponse.

Lorsque le mélange du cacao et du sucre est parfaitement broyé, on y introduit les aromates réduits en poudre très fine; et dès que la pâte est bien homogène, on l'asperge avec quelques gouttes d'eau fraîche, afin de la rendre plus ferme et de pouvoir la diviser; enfin des moules de fer-blanc, dans lesquels elle se durcit par le contact de l'air, lui donnent différentes formes. Cette dernière opération est elle-même soumise à certaines précautions, si toutefois l'on veut conserver au chocolat l'apparence qu'il doit avoir : dressé trop chaud, il blanchit; trop froid, il n'acquiert jamais ce poli qui plaît à l'œil.

Long-temps on se contenta de séparer le chocolat en tablettes, et d'indiquer ainsi le nombre de tasses que contenait une livre; plus tard le fabricant, rivalisant avec le confiseur, sut donner au chocolat une forme

plus agréable ou plus commode, et la pastille fut inventée pour satisfaire à tous les instants du jour le palais des *dilettanti* de la friandise.

Nos chocolatiers ne cherchèrent pas seulement à flatter le goût; ils voulurent encore surprendre les yeux, et, sous leurs savantes mains, on vit s'élever des châteaux, des vases, des pyramides de fruits, et toutes ces jolies merveilles que les curieux admirent chez les bons fabricants de la capitale.

Gardons-nous toutefois d'accorder trop d'attention à ce qui n'est réellement que le luxe de la chocolaterie; l'adresse même qui a créé toutes ces friandises semblerait nous interdire la satisfaction de les goûter, puisque nous ne pourrions les anéantir sans une sorte de barbarie. Le gastronome délicat, le médecin philanthrope, doivent plutôt arrêter leurs regards sur ces produits bienfaisants que l'humanité doit à une longue expérience.

Le devoir le plus important du fabricant est donc de s'appliquer à reconnaître la nature des cacaos qu'il emploie, pour ne mettre en œuvre que les plus salutaires, et ne leur associer que la quantité de sucre convenable à leur degré d'amertume; d'étudier l'influence et le degré de force des aromates, pour les distribuer dans la pâte, de manière à chatouiller agréablement le palais sans nuire à la santé; enfin, d'employer toutes les ressources de l'art pour nous présenter, suivant les expressions de l'auteur de la Physiologie du goût, « un chocolat qui soit » sucré sans être fade, ferme sans être » acerbe, aromatique sans être malsain, lié » sans être féculent. »





CHAPITRE XXII.

Manière de préparer le chocolat.



Les Espagnols avaient perfectionné la préparation du cacao, et imaginé d'en former une pâte préparée d'avance. Voici comme ils l'employèrent, et cette méthode existe encore aujourd'hui au Nouveau-Monde.

On met sur le feu la quantité d'eau relative au nombre de tasses que l'on veut obtenir. Pendant que l'eau chauffe, on râpe le cacao et on délaie cette poudre avec celle des aromates qu'on désire y introduire, en ayant soin d'humecter le tout avec un peu d'eau ou avec un jaune d'œuf. Quand le mélange

est opéré, on le met dans la chocolatière et l'on verse l'eau bouillante dessus par petites portions, jusqu'à ce que la préparation soit bien divisée. La chocolatière est alors placée sur le feu; il se forme quelques bouillons, et quand on suppose le chocolat assez cuit, on laisse monter l'écume, que l'on enlève avec la cuillère; puis on verse cette écume dans les tasses jusqu'à ce qu'il ne s'en forme plus, et l'on distribue dans chaque vase ce qui reste de liqueur bouillante au fond de la chocolatière.

Cette méthode est longue et peu commode, et nous aimons mieux trouver le chocolat en tablettes, sucré, aromatisé et même tout divisé. Dans cet état, on peut s'en servir de plusieurs manières; mais il faut toujours avoir soin de ne prendre que la quantité d'eau nécessaire; si l'on en prend trop, il faut la faire réduire, et cette opération dissipe le parfum

du cacao et des aromates. Un verre d'eau de cinq onces suffit pour une tasse d'un douzième de livre. On coupe le chocolat par morceaux, on le met avec l'eau dans un poêlon d'argent ou de cuivre bien étamé; on le laisse bouillir pendant cinq minutes, et lorsque l'écume s'élève, on verse le chocolat dans la tasse : de cette manière, il est léger et moelleux ; si l'on ne mettait pas assez d'eau, il ne serait pas moins savoureux, mais on le digérerait moins aisément.

Quand on veut prendre le chocolat très mousseux, on se sert de la chocolatière et du moulinet. Les Italiens ne le prennent pas autrement. De la manière de faire mousser (*frullare*), dit un auteur italien, dépend le degré de jouissance que nous devons éprouver.

Dans tous les cas, il est essentiel d'employer, pour disposer le chocolat, un combustible qui ne produise aucune odeur. Le charbon

de braise est celui qui convient le mieux ; enfin l'appareil très simple appelé *caléfacteur*, et chauffé à l'esprit de vin, peut donner en quelques instants un chocolat bouillant, sans lui enlever aucune de ses qualités aromatiques.

En France, nous prenons le chocolat à l'eau, ou au lait, et peu aromatisé, parceque nous aimons toujours à reconnaître le parfum naturel du cacao; mais quelques peuples, dont le palais sans doute est moins sensible que le nôtre, y associent des vins chauds, comme le vin de Madère, et même du rum et de l'eau-de-vie.

Les Chinois prennent beaucoup de chocolat; mais comme le cacao leur arrive en pâte, sans aromate, ils ont, dans des boîtes de fer-blanc ou de porcelaine, une poudre composée de vanille, de cannelle et d'ambre gris.

L'Espagne est le pays où l'on en fait le plus

d'usage; les classes distinguées le prennent le matin, le soir à souper, et l'on en présente dans toutes les réceptions. En Italie, on le boit souvent à la glace. Dans l'Allémagne et la Hollande, où l'on préfère les cacaos amers, on prend le chocolat quelques heures après le dîner. Les Anglais n'en font pas une grande consommation; leurs fabriques en ce genre sont très inférieures aux nôtres.

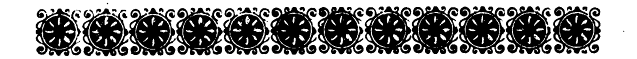
L'usage le plus généralement adopté parmi nous est de prendre le chocolat aù commencement de la journée. Cependant les amateurs de cette boisson qui ne trouvent pas qu'un déjeuner de chocolat leur suffise, le prennent immédiatement après leur repas ou bien deux heures auparavant. Cette dernière méthode convient surtout aux personnes qui se livrent dès le matin aux travaux de l'esprit ou qui déjeunent tard.

Quelques dames délicates se préparent un

déjeuner très salutaire et fort agréable, en faisant dissoudre une demi-tasse de chocolat à la vanille dans un bol de riz au lait, qu'elles prennent indistinctement chaud ou froid.

Enfin les personnes qui trouvent qu'il existe trop de distance entre le dîner et le déjeuner du lendemain, pensent qu'un bol de chocolat sans aromate est un sûr préservatif contre une faim importune au milieu de la nuit.

Nous prenons ordinairement le chocolat dans des tasses de porcelaine; les Américains à cet égard nous donnent une leçon de physique; comme ils aiment à boire leur chocolat très chaud et à diverses reprises, ils se le font servir dans des coupes de cocos ciselées avec art, ornées de dessins de diverses couleurs, et montées sur des pieds d'argent; or, on sait que le bois n'abandonne que fort lentement le calorique.



CHAPITRE XXIII.

Propriétés du chocolat.

Madame de Sévigné dit, dans une de ses lettres : « Je pris du chocolat avant-hier pour » digérer mon dîner afin de bien souper, et » j'en ai pris hier pour me nourrir et pour » jeûner jusqu'au soir: voilà de quoi je le » trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'inten- » tion. » Quelque contradictoires que paraissent ces deux effets, ils peuvent cependant avoir lieu ; car une petite quantité de chocolat, divisée dans assez d'eau pour qu'il soit très clair, est réellement une boisson digestive; et un bol de chocolat un peu rappro-

ché doit apaiser la faim pour quelques heures.

Beaucoup de médecins ont parlé du chocolat, et s'ils ne se sont pas toujours trouvés d'accord sur ses différentes propriétés, c'est que sans doute des chocolats diversement préparés ont été soumis à leurs observations. L'analyse d'un bon cacao nous fournit une substance butyreuse, une matière amylacée, une matière gommeuse, un principe amer et un principe aromatique. Lorsqu'on incorpore le sucre avec le cacao, on forme donc, comme l'a fort bien exprimé l'élégant auteur de la Physiologie du goût, un *eleo-saccharum* dont la saveur est agréablement relevée par la partie aromatique et amère qui excite et fortifie le système nerveux. Mais tous les cacaos ne se ressemblent pas, et nous en avons observé qui contenaient, en assez forte quantité, une sub-

stance astringente qui se fait à peine sentir dans les cacaos fins. De semblables différences doivent produire des effets variés sur nos organes.

De plus, la préparation que l'on fait subir au cacao avant de l'employer peut changer ses propriétés; ainsi il devient irritant lorsqu'on l'a trop brûlé, et il n'a pas changé de nature lorsque l'action de la chaleur n'a fait que lui enlever l'humidité, et rendre plus soluble la matière amylacée. Il est inutile de dire que les substances aromatiques que l'on a successivement introduites dans le chocolat ont naturellement changé ses effets. On ne peut donc porter un jugement assuré qu'en s'occupant des propriétés de la combinaison simple d'un bon cacao avec du sucre. C'est probablement du chocolat ainsi composé qu'ont voulu parler les médecins dont nous avons résumé les opinions. Le chocolat, di-

sent-ils, est une substance fort nourrissante, stomachique, pectorale, et de facile digestion; elle est propre à réparer les forces épuisées, à conserver la santé et à prolonger la vie chez les vieillards. Cette salutaire boisson convient aux individus d'une complexion maigre et sèche, aux tempéraments faibles et cacochymes, aux personnes convalescentes, à celles qui sont obligées par état de soutenir une longue application d'esprit, de parler long-temps en public, ou de donner au travail une partie du temps destiné au sommeil; il console à la fois l'estomac et le cerveau; aussi est-il avec le café l'ami intime des gens de lettres.

Le chocolat est favorable aux personnes qui craignent l'usage du vin et des liqueurs spiritueuses, et qui cependant ont besoin de fortifiants. C'est un rafraîchissement convenable après un voyage, une longue course

à pied, un exercice violent; il ranime toutes les facultés ; dans les grandes chaleurs, il n'est pas de meilleur moyen pour redonner du ton aux organes : réduit en poudre fine, il peut servir aux voyageurs de terre et de mer et aux amateurs de la chasse pour corriger la mauvaise qualité de l'eau.

Il augmente la sécrétion du lait chez les dames qui peuvent se livrer aux tendres devoirs de la maternité.

En entretenant dans les fonctions de la vie un juste équilibre, il dissipe les chagrins et le trouble de l'esprit, augmente les forces, et conserve la fraîcheur et la beauté.

Suivant Buc'hoz, médecin de Monsieur, frère de S. M. Louis XVI, « c'est un excellent » remède contre les irritations légères de la » gorge, produites par les temps humides ou » par une suppression légère de la transpira» tion; les phthisiques trouvent souvent dans

» l'usage d'un chocolat bien préparé un ali-
» ment médicamenteux qu'ils s'efforceraient
» en vain de chercher ailleurs. Il a ensuite une
» propriété singulière et bien précieuse, c'est
» de donner aux battements du cœur et des
» artères un développement qui rend le pouls
» ample, souple et vigoureux sans en accélé-
» rer les pulsations ; on peut aussi très bien
» le prescrire dans les fièvres qui reconnais-
» sent pour causes l'épuisement, la langueur,
» l'atonie, ou le défaut d'action des solides
» nerveux. » M. Achille Richard fils enseigne, dans sa *Botanique médicale*, que le chocolat est analeptique, et convient aux individus épuisés par de longues maladies ou des excès quelconques. Combiné avec l'arôme de la vanille, il devient une grande ressource dans la mélancolie et l'hypocondrie. Voici ce que dit, à cet égard, l'élégant et savant M. Alibert dans sa *Pharmacopée* : « Quoiqu'on ne

» mâche pas habituellement la vanille, il n'est
» pas moins vrai que toutes les substances
» alimentaires dans lesquelles elle entre com-
» me condiment, sont très propres à exciter
» l'action de la salive : la mélancolie et l'hy-
» pocondrie sont souvent caractérisées par
» une atonie des voies digestives ; c'est alors
» que ce précieux aromate paraît convenir. »
Dans de semblables dispositions des organes, l'ambre peut produire aussi d'excellents effets. Un homme du monde, auquel cependant la science médicale n'était pas étrangère, a vanté l'emploi de cet aromate pour dissiper les vapeurs noires du cerveau. Nous avons adopté sa prescription dont un grand nombre d'amateurs de chocolat ont déjà fait usage avec succès ([29]).

Au reste, on sait que le chocolat a la précieuse propriété d'apaiser les besoins de l'estomac sans détruire cependant les plai-

sirs de l'appétit; aussi les gens appréciateurs de la santé considèrent-ils comme une précaution fort utile de ne pas s'absenter de chez eux sans être porteurs de quelques pastilles qu'on pourrait appeler *consolatrices.*

M. Debauve a eu l'heureuse idée d'associer au chocolat des substances utiles par leurs effets sur l'économie animale. Tels sont, le salep ([30]), qui ajoute aux propriétés analeptiques du chocolat; l'arrow-root ([31]) et le tapioca ([32]), qui diminuent son action stimulante; la fleur d'orange, dont l'action est très utile lorsque des secousses morales ont ébranlé le système nerveux; enfin le cachou, qui fait du chocolat un excellent stomachique. C'est encore à lui qu'on doit l'invention du chocolat avec arôme de café ([33]).

D'augustes suffrages ont récompensé ces précieuses innovations, et le public reconnaissant n'aime pas à oublier de tels services.

Sa faveur constante en est la récompense honorable (34).

Les liens qui m'attachent à M. Debauve n'ont pas dû m'interdire le plaisir de lui rendre la justice qu'il mérite, puisqu'après tout si mon amitié m'aveugle, le public partage avec moi cet aveuglement.

Je ne détaillerai pas les plaisirs qu'offre à nos sens l'usage du chocolat. Les gens favorisés, chez qui la nature s'est plu à perfectionner les organes du goût, savent quelle douce satisfaction fait éprouver à leur palais la liqueur écumante et savoureuse d'un chocolat habilement composé; ils se rappellent avec délices l'heureuse harmonie qui résulte de l'union de la vanille et du cacao, et bénissent le jour où les progrès de l'industrie ont fait du chocolat un aliment portatif, dont on peut à tous les instants apprécier les bienfaits (35).

FIN.

NOTES.

NOTES.

NOTE I, PAGE 3.

Hernandez, dans l'ouvrage intitulé *Rerum medicarum Novæ Hispaniæ historia*, parle de quatre espèces de cacaoyers, qu'il appelle quauhcahuatl, mecacahuatl, xochicuecahuatl, et tlalcacahuatl. La première, dit-il, est la plus grande de toutes, et porte beaucoup de fruits; la seconde, de moyenne grandeur, porte des feuilles et des fruits plus petits; les fruits de la troisième espèce, plus petite encore que les autres, sont rouges en dehors: enfin le mot qui désigne la quatrième espèce signifie petit arbre à cacao; sa graine, très petite, est employée plus généralement en breuvage, les autres servent de monnaie.

NOTE 2, PAGE 4.

Aublet a désigné trois espèces de cacaoyers, sous les noms de cacaoyer anguleux, cacaoyer sauvage, cacaoyer cultivé; les botanistes modernes n'ont pas adopté ces spécifications.

NOTE 3, PAGE 6.

Beaucoup d'auteurs ont donné des détails sur les caractères botaniques du cacaoyer : il se trouve décrit d'une manière très satisfaisante dans la *Botanique médicale* du savant M. Achille Richard; *Paris*, 1824.

La fleur et le fruit du cacaoyer sont représentés dans un grand nombre d'ouvrages. Il en existe un joli dessin colorié à la gouache dans la collection des vélins du Muséum, tome XLVI, nº 21. La figure que nous donnons est copiée d'après un dessin fait à la plume sur les lieux mêmes, et qui se trouve dans un ouvrage manuscrit que possède la Bibliothèque royale sous ce titre: *Plantæ antillanæ*. Nous n'avons trouvé nulle part l'arbre bien figuré, c'est pourquoi nous ne l'avons point donné.

NOTE 4, PAGE 9.

Les plus gros fruits peuvent contenir quarante ou cinquante graines; mais dans les Antilles, où les arbres sont le plus souvent gênés dans leur développement, les fruits ont rarement plus de quatre à cinq pouces de longueur, et ne renferment que de six à quinze graines.

NOTE 4 *bis*, PAGE 16.

D'après une note qui nous vient du conseil du commerce et des colonies, il semblerait que l'on s'occupe de rétablir au Mexique la culture du cacaoyer.

NOTE 5, PAGE 26.

Cette espèce nouvelle de cacaoyer n'a été mentionnée jusqu'à ce jour que par les voyageurs distingués qui l'ont découverte : MM. de Humboldt et Bompland, après en avoir donné la description botanique dans la partie de leurs travaux intitulée *Nova genera et species plantarum quæ*, etc., ajoutent : « Cette

» nouvelle espèce de cacao est originaire de la pro-
» vince de Choco, dans le royaume de la Nouvelle-
» Grenade (Colombie); elle croît dans les vallées chau-
» des et forme à elle seule des forêts entières. Le *theo-*
» *broma bicolor* se trouve aujourd'hui cultivé à Car-
» thago, petite ville située au pied des andes de Quindin,
» dans la belle et fertile vallée de Canca. Les habitants
» connaissent cette plante sous le nom de *bacao*, et en
» mêlent les graines dans la proportion d'un à trois,
» avec celles du theobroma cacao, pour en faire du
» chocolat. La capsule, d'une consistance ligneuse, sert
» à faire des tasses, des gobelets et autres objets. Le
» chocolat fait avec les graines seules du theobroma
» bicolor; n'est pas très agréable, il faut nécessairement
» y associer celles du cacao ordinaire. Il serait sans
» doute utile de multiplier cette nouvelle espèce, tant
» pour la bonté de ses fruits que pour la beauté de son
» feuillage; et je ne doute pas qu'elle n'offrît aux co-
» lons une nouvelle branche de commerce très lucrative;
» car il est à présumer que ses fruits deviendraient meil-
» leurs par la culture. » Le fruit, les feuilles et les fleurs
sont représentés de grandeur naturelle dans l'ouvrage

cité. MM. Chevallier et Richard, dans leur *Dictionnaire des drogues*, annoncent qu'ils ont opéré quelques essais analytiques sur les semences du theobroma bicolor. Nous n'avons pas été assez heureux jusqu'à présent pour posséder des graines de cette nouvelle espèce.

Note 8, page 35.

Suivant M. Alex. de Humboldt, auquel nous devons des renseignements précieux sur le cacaoyer et le commerce du cacao dans les provinces équinoxiales de l'Amérique, les endroits de la Nouvelle-Andalousie où la culture du cacao est le plus répandue, sont les vallées de Rio Carives, Carupano, Irapa, célèbre par ses eaux thermales, Chaguarama, Cumacatar, Caratar, Santa-Rosalia, San-Bonifacio, Rio-Seco, Santa-Isabela, Patucutal.

Note 9, page 69.

MM. de Humboldt et Bompland, dans la partie de

leurs travaux intitulée *Physique générale et géographique des plantes*, etc., ont indiqué, par une phrase succincte et bien précise, le climat convenable au cacaoyer : *Theobroma cacao flagitat aerem udum, cœlum sæpe nubilum, temper. med.* 29°—23° *nec infra.*

NOTE 10, PAGE 75.

Manioc, *magnoc* ou *manihot*. Plante du genre jatropha, de la famille des euphorbiacées. Elle a le port du ricin ou palma-christi. Sa racine, charnue, tubéreuse, blanche, pèse souvent jusqu'à trente livres. La fécule qu'elle contient sert de nourriture à des peuples entiers en Amérique. Elle ne se cultive pas avec succès hors des tropiques. Suivant le capitaine Stedmann et M. de Humboldt, on distingue en Amérique deux espèces de cette plante, l'une s'appelle *juca dulce* (ou douce), l'autre *juca amarga* (ou amère). La première, cuite sous la cendre et mangée avec du beurre, est une nourriture agréable et salutaire. L'autre contient un principe âcre et vénéneux. C'est cependant cette dernière que les Américains emploient le plus souvent, pour faire le

pain de cassave. La racine, râpée toute fraîche, est soumise à une forte pression qui sépare le suc délétère; on lave ensuite la pâte à grande eau, et on la fait sécher par petites portions sur des plaques de fer chauffées. Le suc, abandonné à lui-même dans des vases, laisse déposer une fécule très blanche dont on fait le tapioca ou sagou blanc. Ce même suc, bouilli longtemps et bien écumé, sert d'assaisonnement; mais lorsque le principe volatil n'a pas été enlevé par l'action de la chaleur, c'est un poison violent, dont les naturels du pays, au temps de leurs souffrances, ont souvent fait usage pour se délivrer de la vie.

NOTE 11, PAGE 75.

Bananier. Ce genre de plantes, de la famille des musacées, se compose de deux espèces appelées par Linnée l'une *musa parasidiaca*, ou *figuier d'Adam*, l'autre, *musa sapientium*, vulgairement *bacove* ou *figue banane*. On compte quelques variétés de ces deux espèces. « Ces végétaux, dit M. Massey dans » le *Dictionnaire des sciences naturelles* (1816), à l'épo- » que de leur entier développement et dans les circon-

» stances favorables à la végétation, offrent l'aspect d'une
» épaisse colonne pyramidale, haute d'environ vingt
» pieds, couronnée par une douzaine de feuilles longues
» de six à dix pieds, sur un pied et demi ou deux pieds
» de large, et surmontée d'un grand épi de fleurs, qui
» devient un régime composé quelquefois d'une centaine
» de fruits, gros et longs comme des concombres. » Le fruit de la première espèce, ou banane, apprêté de mille manières, sert de nourriture à presque tous les peuples du monde équinoxial. La banane cueillie verte donne une farine propre à la panification. Quand on la laisse mûrir, elle peut fournir une grande quantité de sucre, et donne par la fermentation une eau-de-vie très suave. La deuxième espèce produit un fruit délicieux; on le sert cru sur les tables les plus somptueuses. L'arbre tout entier est fort utile. Les feuilles servent souvent de nappes et de serviettes, qu'on renouvelle à chaque repas. La moelle des tiges se mange cuite en bouillie. La tige fait une excellente nourriture aux bestiaux; les trachées du tronc fournissent des fils dont on fabrique des cordages et d'assez jolies étoffes très solides.

NOTE 12, PAGE 93.

Corossol. (*Anona.*) Arbres ou arbrisseaux de la famille des anonacées. On en compte un grand nombre d'espèces qui affectionnent toutes le climat des tropiques. L'une d'elles fournit un bois employé avec avantage pour les lattes et les chevrons. D'autres possèdent des propriétés médicinales. De la tige de l'*anona palustris* on peut tirer des bouchons; la racine de l'*anona asiatica* s'emploie pour teindre en rouge: toutes donnent d'excellents fruits, surtout l'*anona cherimolia*, dont on préfère souvent les fruits aux ananas. Ceux de l'*anona squamosa,* ou vulgairement pommier cannelle, sont aussi très recherchés.

NOTE 13, PAGE 96.

Dans les Antilles, où les arbres prennent peu d'accroissement, chaque cacaoyer ne donne guère par an que deux à trois livres pesant de graines sèches; mais dans les lieux où cet arbre prospère le mieux, un seul

pied donne quelquefois deux à trois cents fruits, et six à sept livres de graines.

NOTE 14, PAGE 103.

Il se trouve sur la côte de Caraque plusieurs petits mouillages où les bâtiments côtiers vont chercher le cacao des plantations circonvoisines; mais la Guaira est le port où se fait le principal commerce des cacaos de Caracas. C'est ainsi que les cacaos de Madelaine viennent en général du port de Carthagène, ceux de Maracaïbo du port de ce nom, ceux de la Nouvelle-Andalousie et de la Nouvelle-Barcelone du port de Cumana, etc.

NOTE 15, PAGE 116.

La Guiane et la province de Guayaquil, distantes entre elles de plus de six cents lieues, mais placées à peu près sous les mêmes degrés, produisent des cacaos dont les formes se ressemblent. Ce rapprochement n'est-il dû qu'au hasard, ou bien est-il le résultat de

l'influence de la latitude? Quelques observations sur d'autres produits pourraient peut-être venir appuyer cette hypothèse.

NOTE 16, PAGE 122.

Le prix du cacao, de même que celui de toutes les denrées coloniales, varie sans cesse; mais en thèse générale on peut dire que les cacaos de Caracas, de Madelaine et de Soconusco, valent toujours, dans nos entrepôts, quatre fois la valeur de ceux de Maragnon, des Antilles, de Cayenne, de Guayaquil, et deux fois celle des cacaos d'Ocaña et de la Trinité.

NOTE 17, PAGE 124.

On voit que, par l'action de l'éther, on peut obtenir en grande quantité et facilement le beurre de cacao; mais de cette manière il conserve toujours un goût désagréable. On en obtient encore par le moyen de l'ébullition, mais l'action prolongée de la chaleur le dispose à rancir. Une autre méthode est de sou-

mettre le cacao torréfié et broyé à une forte pression entre deux plaques d'étain chauffées dans l'eau bouillante, on le filtre ensuite. De cette manière on en obtient moins, mais il est plus aromatique. On prépare avec le beurre de cacao des pastilles très utiles dans les affections catarrhales. La pharmacie en use avec avantage dans quelques préparations. On s'en sert à Cayenne pour la cuisine et pour l'éclairage. Les créoles espagnoles l'emploient pour embellir la peau, à laquelle il donne de la souplesse.

NOTE 18, PAGE 130.

L'atolle était une bouillie assez épaisse, faite avec la farine du maïs. Les uns l'assaisonnaient avec le *chilé* ou *capsicum* (corail des jardins), d'autres la sucraient avec du miel. Eusèbe de Nuremberg (chap. LXXV, lib. XIV, *Historia naturæ*) a donné des détails très étendus sur les différentes espèces d'atolle que préparaient les Mexicains. Les religieuses de Guaxaca avaient beaucoup perfectionné ce breuvage; elles se servaient de maïs encore tendre, dont elles formaient un suc blanc

comme du lait, qu'elles aromatisaient avec du musc, de l'ambre et de la vanille, après l'avoir bien sucré.

NOTE 19, PAGE 130.

Le maguey est une variété de l'agave du Mexique (agave *cubensis*), de la famille des ananas. Le mot agave, qui vient du grec et signifie admirable, exprime bien l'espèce d'extase que produit aux voyageurs cette belle plante, dont la hampe, chargée de fleurs, a quelquefois, suivant M. de Humboldt, trente à quarante pieds de haut. Ce végétal n'est pas moins remarquable par son utilité; aussi est-il cultivé spécialement au Mexique. Cette culture est d'autant plus facile, que l'agave, comme toutes les plantes grasses, croît dans les terrains les plus arides. Joseph Acosta l'appelle l'arbre des merveilles. On retire des feuilles d'excellents fils, connus par les physiciens sous le nom de fils de pite, et préférés par eux, comme étant moins sujets à se tordre. Le papier sur lequel les Mexicains peignaient leurs figures hiéroglyphiques était fait des fibres des feuilles de l'agave. Ils faisaient des habits et des souliers avec ces

mêmes feuilles dont les extrémités piquantes leur servaient d'aiguilles. De la tige ils fabriquaient des madriers pour les bâtiments, et la moelle desséchée remplaçait pour eux l'amadou. Mais le produit le plus intéressant pour les Mexicains est le suc qu'ils retirent des tiges après les avoir coupées quelque temps avant la floraison. Voici ce que dit à cet égard M. de Humboldt dans son Essai sur la Nouvelle-Espagne. « On coupe le *corazon*, ou le faisceau de feuilles centrales; on élargit insensiblement la plaie, et on la couvre par les feuilles latérales, qu'on relève en les rapprochant et en les liant aux extrémités. C'est dans cette plaie que les vaisseaux paraissent déposer tout le suc qui devait former la hampe colossale chargée de fleurs. C'est une véritable source végétale qui coule deux ou trois mois, et à laquelle l'Indien puise trois fois par jour. Un pied donne communément en vingt-quatre heures vingt-quatre pouces cubes (quatre décimètres) de liqueur. Elle fermente facilement et fournit en trois jours une liqueur spiritueuse appelée *pulque*, qui est la boisson favorite des Mexicains. Ils en font si souvent excès, que la police de Mexico fait circuler des tombereaux

pour recueillir les gens ivres. Les droits d'entrée sur cette boisson montèrent, en 1793, pour les trois villes de Mexico, Toluca et Puebla à 817,739 piastres. »

NOTE 20, PAGE 135.

Le chilé ou axi est le fruit connu sous le nom de *capsicum*. Notre corail des jardins, ou poivre de Guinée, en est une variété. On connaît la saveur brûlante de cette épice; elle n'est rien en comparaison de l'espèce appelée vulgairement *piment enragé*. Les naturels de l'Amérique mangent cependant ces fruits crus comme nous mangeons des raves.

NOTE 21, PAGE 136.

L'achiote est la couleur rouge obtenue des fruits de l'arbre appelé *rocouyer*. Ce fruit, hérissé comme la châtaigne, mais plus petit, contient de petites graines réunies ensemble par une pulpe d'un beau rouge. On met ces graines dans l'eau, on les y remue, elles dépo-

sent une pâte dont les Mexicains faisaient de petits pains, pour colorer l'atolle et le chocolat. Les habitants de l'île de Luçon font cuire ces graines avec leurs viandes, pour leur donner une belle nuance. Elle sert aux peuples qui ont l'habitude de se tatouer.

NOTE 22, PAGE 137.

La fleur d'orejavala était très estimée en Amérique, à cause du parfum agréable qu'elle communiquait au chocolat. On ne la connaît que par la description qu'en ont donnée quelques auteurs, comme le docteur Hernandez, le docteur Barrios; mais il n'en est jamais parvenu en France, et l'on aurait de la peine à établir le genre de plantes qui la produit. Elle pourrait bien appartenir au genre styrax.

NOTE 23, PAGE 142.

L'ambre gris est une substance solide, plus légère que l'eau, d'une couleur grise tachée de jaune et de noir; son odeur est douce et suave, sa saveur

presque nulle. Il se ramollit et se fond comme la cire, à l'aide de la chaleur. Projeté sur des charbons ardents, il s'enflamme et répand au loin un parfum délicieux. On le trouve flottant sur la mer en masses irrégulières, aux environs de Madagascar, de la côte de Coromandel, des îles Moluques et du Japon. Son origine est encore incertaine. Quelques débris trouvés dans l'ambre gris des poissons dont le cachalot fait sa principale nourriture, et l'analyse chimique qui y a démontré la présence d'un principe animal, ont fait admettre, comme l'hypothèse la plus raisonnable, que l'ambre gris est une espèce de bézoard formé dans le corps du cachalot. MM. Pelletier et Caventou en ont extrait une substance qu'ils ont nommée ambréine. Suivant le docteur Lieutaud, l'ambre fortifie le cerveau, le cœur et l'estomac; il est encore salutaire dans les affections catarrhales.

NOTE 24, PAGE 142.

La question de savoir si le chocolat rompait le jeûne, a été agitée au dix-septième siècle avec un sérieux tout-à-fait remarquable; il existe un ouvrage espa-

gnol intitulé : *Question moral si la bebida del chocolate quebranta el ayuno eclesiastico.* L'auteur, qui fait preuve de beaucoup d'érudition, après avoir discuté très gravement la question, dans une dissertation divisée en plusieurs points, conclut que le chocolat possède assez de propriétés nutritives pour que l'on puisse le considérer comme devant rompre le jeûne. On lit cependant dans les *Lettres de mesdames de Maintenon et des Ursins* qu'à la cour d'Espagne le chocolat à l'eau n'était pas considéré comme rompant le jeûne.

NOTE 25, PAGE 144.

La vanille et la cannelle sont aujourd'hui les aromates le plus communément employés dans la préparation du chocolat.

La *vanille* est le fruit de l'*epidendron vanilla*, de la famille des orchidées, qui s'élève à une hauteur considérable en s'accrochant aux troncs des grands arbres. Cette plante précieuse est indigène dans les Antilles et dans les contrées intertropicales de l'Amérique, où l'on en rencontre au milieu des vallées humides en si-

grande quantité, que sa fleur parfume des forêts entières. La facilité avec laquelle cette plante peut être multipliée, le prix qu'on y attache en Europe, devraient en propager la culture dans tous les pays où elle peut réussir; cependant elle est négligée presque partout, on n'en tire guère que de Vera-Cruz. Elle est récoltée spécialement dans les forêts de Quilate, où les Indiens vont la chercher au mois d'avril, et l'apportent verte encore à ceux qui en font le commerce. Ceux-ci la soumettent à une préparation par le moyen de laquelle elle noircit et devient facile à conserver. Les habitants de Colipa excellent dans le talent de la préparer de manière à lui procurer ce lustre argenté qu'on appelle *givre*. Les indigènes en propagent l'espèce en la greffant au pied ou sur le tronc même du liquidambar; ainsi plantée, elle donne du fruit la troisième année, et chaque pied produit trente ou quarante gousses par an. Les grands seigneurs du Mexique la cultivent dans leurs jardins, et reçoivent dans des coupes le baume qui découle des fruits, quand on les laisse mûrir sur pied. M. de Humboldt, auquel nous avons emprunté une partie de ces renseignements, nous a transmis des détails très

intéressants sur cette précieuse substance et sur les différentes espèces que l'on rencontre dans le commerce.

Nous avons déjà vu ce que M. Alibert pense des propriétés de la vanille. Suivant M. Achille Richard, tout en communiquant au chocolat un parfum délicieux, elle le rend d'une digestion plus facile en excitant les facultés gastriques par sa qualité stimulante. Les Mexicains, peut-être par la facilité qu'ils ont de se procurer la vanille, négligent l'emploi de cet aromate; ils en font rarement entrer dans leur chocolat, et disent gravement qu'elle leur attaque les nerfs : *la banilla da pasmo.*

La *cannelle* est la deuxième écorce des jeunes pousses et des branches du laurier cannellier (*laurus cinnamomum*), de la famille des laurinées. Cet arbre s'élève à vingt-cinq ou trente pieds. On enlève son écorce aux époques convenables, et on la dispose en feuillets qu'on fait sécher au soleil; par l'action de la chaleur, la cannelle acquiert la couleur rougeâtre qu'elle possède et la forme roulée qui lui donne l'aspect d'une baguette. Le commerce reçoit cette denrée sous les dénominations de cannelle de Ceylan, de Chine, de Java, de

Sumatra, de Cayenne, de l'île de France, etc. Celle de Ceylan est la seule estimée en France pour la fabrication du chocolat; mais toutes les cannelles de Ceylan sont loin d'être identiques. Outre que la différence des arbres et du terroir donne lieu à un grand nombre de variétés, la grosseur des branches, l'âge des arbres sur lesquels on a fait la récolte, l'action plus ou moins vive du soleil à l'époque de la dessiccation, changent la nature de cet aromate. Les sens du goût et de l'odorat doivent donc guider le fabricant dans l'achat de cette denrée, plus encore que les caractères commerciaux. La cannelle de Ceylan est stimulante et favorise la digestion; son parfum se marie agréablement avec celui du cacao, mais la dose doit en être très modérée. Le reproche que l'on peut faire aux chocolats d'Espagne, c'est d'être souvent tellement chargés de cannelle qu'ils sont incendiaires.

NOTE 26, PAGE 145.

Les Mexicains faisaient rôtir le cacao dans des vases d'argile, et le broyaient entre deux pierres appelées

metate. M. Beulloch dit l'avoir vu préparer encore de cette manière à Mexico par des femmes.

En Allemagne, on enlève la pellicule au moyen d'une immersion dans l'eau bouillante. On broie le cacao à froid avec des meules de bois, et l'on en fait une poudre fine à laquelle on mêle le sucre et les aromates au moment où l'on veut l'employer.

NOTE 27, PAGE 148.

On appelle vulgairement coques de cacao la pellicule que l'on en sépare par l'action du moulin. Cette pellicule contient beaucoup de mucilage et un principe légèrement amer, qui, par l'ébullition, communique au lait quelque saveur. Une décoction faite de cette manière est le déjeuner ordinaire d'un grand nombre des habitants de la Suisse et de la Belgique; aussi exporte-t-on pour ces pays une quantité considérable de ces coques de cacao.

NOTE 28, PAGE 149.

La dose de sucre pour la fabrication est arbitraire; elle dépend d'ailleurs de l'amertume plus ou moins prononcée du cacao. Les cacaos de Cayenne, des Antilles, presque tous ceux du Brésil, sont susceptibles de supporter une quantité de sucre plus considérable que ceux de Soconusco, de Caracas et de Madelaine, dont la saveur est généralement douce.

NOTE 29, PAGE 166.

Notre lecteur, qui sans doute a lu les méditations piquantes de l'auteur de la Physiologie du goût, ne sera peut-être pas fâché de retrouver ici son opinion sur le chocolat à l'ambre; voici ce qu'il dit, t. I, p. 222:

« Les personnes qui font usage du chocolat jouissent » d'une santé plus constamment égale, et sont moins su- » jettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur » de la vie; leur embonpoint est aussi plus stationnaire: » ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans » sa société, et parmi ceux dont le régime est connu.

» C'est ici le vrai lieu de parler des propriétés du cho-
» colat à l'ambre, propriétés que j'ai vérifiées par un
» grand nombre d'expériences, et dont je suis tout fier
» d'offrir le résultat à mes lecteurs. Or donc, que tout
» homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe
» de la volupté; que tout homme qui aura passé à tra-
» vailler une portion notable du temps qu'on doit em-
» ployer à dormir; que tout homme d'esprit qui se sen-
» tira temporairement devenu bête; que tout homme qui
» trouvera le temps long, l'air humide, et l'atmosphère
» difficile à porter; que tout homme qui sera tourmenté
» d'une idée fixe, qui lui ôtera la liberté de penser; que
» tous ceux-là, disons-nous, s'administrent un bon demi-
» litre de chocolat ambré, à raison de soixante à soixante-
» quinze grains d'ambre par demi-kilogramme, et ils
» verront merveilles. Dans ma manière particulière de
» spécifier les choses, je nomme le chocolat à l'ambre,
» *chocolat des affligés,* parceque, dans chacun des divers
» états que j'ai désignés, on éprouve je ne sais quel sen-
» timent qui leur est commun et qui ressemble à l'af-
» fliction. »

NOTE 30, PAGE 167.

Le salep n'est autre chose que le tubercule desséché de quelques espèces d'orchys qui croissent sans culture dans la Perse au milieu des bois et des pâturages. Les racines des orchys morio, mascula, bifolia, sont celles dont on se sert le plus généralement. Le salep est considéré dans la Perse et dans tout l'Orient comme aphrodisiaque. Il fait habituellement partie des repas chez les Orientaux, qui l'apprêtent avec du musc, de l'ambre, du cardamomum, et ont soin de s'en approvisionner dans leurs voyages. Suivant M. le docteur Loiseleur Deslongchamps, à qui nous avons emprunté quelques uns des détails ci-dessus, dans son article du *Dictionnaire des sciences naturelles*, « le salep est une des substan-
» ces végétales le plus éminemment nutritives; on
» l'administre avec succès dans les maladies chroniques
» accompagnées d'un grand épuisement de forces; il est
» très agréable à prendre avec le chocolat, dont il aug-
» mente la délicatesse. »

NOTE 31, PAGE 167.

L'arrow-root est la fécule contenue dans la racine du *maranta indica*, plante de la famille des balisiers, indigène dans les Indes orientales. M. de Tussac, dans sa Flore des Antilles, a consacré un article à cet utile végétal. « Cette plante fut, dit-il, apportée des » Indes à la Jamaïque, où elle a d'abord été cultivée » sous le rapport de la curiosité et sur sa réputation » d'être le contre-poison des blessures faites par les » flèches empoisonnées des Indiens, ce qui lui a fait donner par les Anglais le nom d'arrow-root (flèche-racine). » On extrait la fécule de sa racine par le même procédé » que celle de la pomme de terre... On en fait une bouillie » très utile pour les enfants dans la zone torride, où les » nourrices manquent souvent de lait. La fameuse » poudre de Castillon, qui a eu tant de succès pour » la guérison des diarrhées scorbutiques à Saint-Domingue, et dont l'auteur a cru emporter le secret dans le » tombeau, n'était autre chose que la fécule du maranta, » à laquelle ce médecin ajoutait de la gelée de corne de » cerf, un peu de cannelle, de myrrhe, de piment et de

» girofle. Cette plante préférant le climat tempéré des » montagnes, il serait peut-être possible de la cultiver » dans nos départements méridionaux. »

NOTE 32, PAGE 167.

Tapioca. (*Voyez* la note 10.)

NOTE 33, PAGE 167.

M. de Montègre, dans le numéro de la Gazette de santé du 21 janvier 1816, a rendu compte des avantages particuliers de cette nouvelle espèce de chocolat.

NOTE 34, PAGE 168.

L'auteur de la Physiologie du goût s'est rendu l'organe du public et l'interprète d'un jugement sans appel.

« Amateur de chocolat, dit l'aimable professeur, nous avons à peu près parcouru l'échelle des préparateurs,

et nous nous sommes fixés à M. Debauve, rue des Saints-Pères, n. 26, en nous réjouissant de ce que le rayon solaire est tombé sur le plus digne. Il n'y a pas à s'en étonner ; M. Debauve, pharmacien très distingué, a porté, dans la fabrication du chocolat, des lumières qu'il avait acquises pour en faire usage dans une sphère plus étendue. Ceux qui n'ont pas manipulé ne se doutent pas des difficultés qu'on éprouve pour parvenir à la perfection, en quelque matière que ce soit, ni de ce qu'il faut d'attention, de tact et d'expérience, pour nous présenter un chocolat qui soit sucré sans être fade, ferme sans être acerbe, aromatique sans être malsain, et lié sans être féculent. Tels sont les chocolats de M. Debauve; ils doivent leur suprématie à un bon choix de matériaux, à une volonté ferme que rien d'inférieur ne sorte de sa manufacture, et au coup d'œil du maître qui embrasse tous les détails de la fabrication. En suivant les lumières d'une saine doctrine, M. Debauve a cherché en outre à offrir à ses nombreux clients des médicaments agréables contre quelques tendances maladives.

» Ainsi, aux personnes qui manquent d'embonpoint,

il offre le chocolat analeptique au salep; à celles qui ont les nerfs délicats, le chocolat antispasmodique à la fleur d'orange; aux tempéraments susceptibles d'irritation, le chocolat au lait d'amandes, à quoi il ajoutera sans doute le *chocolat des affligés*, ambré et dosé *secundum artem*. Mais son principal mérite est surtout de nous offrir, à un prix modéré, un excellent chocolat usuel, où nous trouvons le matin un déjeuner suffisant, qui nous délecte à dîner dans les crèmes, et nous réjouit encore sur la fin de la soirée dans les glaces, les croquettes et autres friandises de salon, sans compter la distraction agréable des pastilles et diablotins avec ou sans-devises. Nous ne connaissons M. Debauve que par ses préparations, nous ne l'avons jamais vu; mais nous savons qu'il contribue puissamment à affranchir la France du tribut qu'elle payait autrefois à l'Espagne, en ce qu'il fournit à Paris et aux provinces un chocolat dont la réputation croît sans cesse. Nous savons encore qu'il reçoit journellement de nouvelles commandes de l'étranger; c'est donc sous ce rapport, et comme membre fondateur de la société d'encouragement pour l'industrie nationale, que nous lui accor-

dons ici un suffrage et une mention dont on verra bien que nous ne sommes pas prodigues. »

NOTE 35, PAGE 168.

Le chocolat possède une propriété très précieuse, c'est de pouvoir être gardé fort long-temps sans s'altérer; cependant il est un ennemi contre lequel on le défend difficilement dans les grandes chaleurs, c'est cet insecte dont nous avons déjà parlé, et que les naturalistes ont appelé la *teigne friande à chocolat* : suivant Valmont de Bomare, elle attaque de préférence les chocolats fins; en effet, les cacaos verts et acerbes sont rarement atteints par cet insecte destructeur, que redoutent surtout les cacaos doux et agréables de Caracas, de Madelaine et de Soconusco.

FIN DES NOTES.

Au moment de livrer notre ouvrage au public, le hasard nous a fait rencontrer, à la Bibliothèque royale, une cantate de Métastase sur le chocolat. Comme elle ne se trouve pas dans le recueil de ses œuvres, nous avons pensé qu'il serait agréable à quelques uns de nos lecteurs de connaître ce petit poëme, dont nous avons essayé la traduction. Le texte original se trouve à la Bibliothèque, dans l'ouvrage intitulé *La manovra della cioccolata*, etc., per Vincenzo Corrado.



LA CIOCCOLATA,

CANTATA DI PIETRO METASTASIO.

A FILLE.

Fille, giungi opportuna
Dalla campagna, or sul mattin t'assiedi,
E prendi questa di liquor spumante
Ricolma tazza, e bevi. E che! Ritrosa
Sdegni l'invito; e la ricusi? Intendo:
Altro umor non conosci,
Che quel del rivo, e quello
Dall'uve espresso. Ah semplice che sei!
Questo è ben altro, che gustar del fonte,
O di bionda vendemmia. Odimi; io voglio
Svelarti i pregi, e la sostanza, e poi
Se non ti aggrada, allor fa ciò che vuoi.

Non mi credi, o pastorella?
Cedi al ver, cedi alla prova:



LE CHOCOLAT,

CANTATE DE MÉTASTASE.

A PHILIS.

Ma chère Philis, tu arrives ce matin bien à propos de la campagne. Assieds-toi, prends cette tasse pleine d'une liqueur écumante, et bois. Quoi! tu la dédaignes, tu te refuses à mon invitation! Je te comprends ; tu ne connais que l'eau claire de ton ruisseau, ou le suc exprimé des raisins. Ah! simple que tu es! cette boisson est bien préférable à l'eau de tes sources et à la liqueur colorée de la vendange. Écoute-moi : je veux t'en faire connaître le mérite et la composition, et ensuite, si tu ne la trouves pas agréable, fais ce que tu voudras.

Tu ne me crois pas, ma bergère? cède à la vérité, cède aux preuves. Belle comme tu es, ta rigueur ne

Ah non puo, mentre sei bella,
Durar molto il tuo rigor.
Quelle sol d'ingrato aspetto
Serban cor rigido incolto;
Ma chi vanta un gentil volto
Chiude in sen cortese il cor.

Udito avrai sovente
Rammentar le felici
Dell'India remotissime contrade;
Or sappi, che de' frutti appunto a noi
Queste fan dono, eletti
Tal nettare a compor. Quel nella scelta
Più degli altri importante,
Sostegno, e fondamento,
Quasi a ghianda è simil. Chi sa, che queste
Non fosser già le dolci ghiande altrici
Dell'innocente antica età? Non giova
Dirti il natio suo nome, e in atto schivo
Forse tu rideresti. Or poi, che al fuoco
Cambiò colore, e inaridì, si toglie
Dalle aduste sue spoglie: indi su dura

peut durer long-temps. Un air maussade annonce un caractère revêche; mais une jolie bergère peut-elle ne pas être aimable?

Tu as sans doute entendu parler des contrées éloignées qu'on appelle Amérique. Sache donc que ces heureux pays nous fournissent les fruits nécessaires à la composition du nectar que je t'offre. Celui qui en fait la base ressemble beaucoup aux glands de nos forêts. Qui sait si ce n'est pas ce gland savoureux qui servit de nourriture aux hommes dans l'âge antique de l'innocence? Il est inutile de te dire son nom, tu en rirais peut-être avec dédain.

Aussitôt que cette graine a été rôtie au feu, elle change de couleur, se sèche et quitte son écorce. On l'étend sur une pierre dure et concave faite pour cet

Curvata selce, accommodata all'uso,
Da esperte si comprime
Robuste braccia, che rotondo e terso
Tronco impugnando, ch'è pur sasso, al petto
Vicine, ed or lontane unite al moto
Alternano strisciando. Oh quanto esala
D'odore il cinnamomo allor che all'imo
Del cavo marmo a spessi colpi, e grave
In polvere si cangia! E questo poi,
Che cernendo si scelse,
Al primo unir convien. Con mano avara
D'altra pianta più rara
E di più forza e odor, l'ingordo suole
Parte aggiungervi amor. Confuso al fine
Quel dell'indiche canne
Dolce e candido succo, a te si caro,
Prodigamente vi s'accoppia. Insieme
Tutto adunque si mesce; e ferve intanto
Sulla cote il lavoro: onde calcata
La buona massa dalla man che sovra
Le ricorre frequente,
Si affina e ammorbidisce. Alfin compito

usage, et les bras expérimentés d'un homme vigoureux la broient en faisant glisser sur la pierre un rouleau dur et poli.

Tu sais quel parfum délicieux exhale la cannelle quand les coups répétés d'un lourd pilon la brisent au fond d'un mortier de marbre. On ajoute un peu de la poudre de cette précieuse écorce. D'une main avare, on y introduit un fruit plus précieux encore (la vanille), que les gourmets n'oublient jamais.

Enfin ces cristaux blancs que tu aimes tant, ce suc si doux de la canne indienne, y sont unis en abondance. Avec le cylindre pesant, on opère le mélange sur la pierre modérément chauffée; il est broyé long-temps, jusqu'à ce qu'il soit très fin et se convertisse en une pâte assez ferme pour qu'elle puisse prendre toutes sortes de formes. Il est préférable de réserver pour l'hiver ce travail fatigant.

Il bel disegno, come il latte indura,
Così pur quella stringesi e si addensa
In varie forme, a cui si adatta; al verno
Quindi è miglior consiglio
Differir la fatica. Or dì, t'inganno?
Dubiti, o Fille, ancor? No; già nel volto
Leggo il piacer nel tuo consenso. Oh come
Subito persuade
Sagace il gusto ed eloquente, e sempre
Quel che l'irrita dolcemente ancora
Più nutre moderato, e il sen ristora!

Piacer non v'è più bello
Di quel che giova e alletta,
Quello che sol diletta,
Fille, non è piacer.
Mostro di senno e d'arte
Quindi le prove estreme,
Chi seppe il dolce insieme
Coll'utile goder.

D'udir sarai bramosa
Come il liquor si sciolga? Un chiuso rame
Colmo di limpid'onda

Eh bien! crois-tu que je te trompe? doutes-tu encore, ma Philis? Non, je lis déjà sur ton visage le plaisir que tu éprouves. Oh! comme on persuade aisément lorsqu'avec un peu d'éloquence on sait irriter le désir!

Il n'y a pas de plus doux plaisir que celui qui réunit à l'agrément un peu d'utilité. Le plaisir qui ne fait qu'amuser n'est pas un plaisir; celui qui le premier sut réunir l'utile à l'agréable donna la preuve la plus grande d'un esprit supérieur.

Tu seras peut-être curieuse de savoir comment on dissout la pâte de chocolat. Fais bouillir sur des charbons ardents quelques verres d'eau limpide dans un

Fa pria che bolla in sul carbon, divisa
Indi in frammenti, e con misura, a tempo
Quella sostanza entro v'infondi; all'orlo
Veloce la vedrai
Gorgogliando salir : ma sia tua cura,
Quando abbisogni allor, vigile e pronta
Allontanarla dalla fiamma. Al segno
Poi che alfin giunse col calor, ritolto
Il vaso al rogo ardente, in esso immergi
Breve dentato legno,
Che fra le palme stretto,
In frequenti rotando opposti giri
L'umore agita e frange,
Che spuma, e si dilata. In tazze allora
Mesci a sorsi interrotti
Dal replicato flagellare altero,
Il soave liquor. Bevilo alfine,
Ma siedi, ti diranno,
E favella frattanto, e dolcemente
Mormora della gente. Io chieggio solo
Che meco al labro or tu l'appressi. Ah, Fille,
Ti piacque? Lo sorbisti? E non sei quella

vase alongé; jettes-y la pâte que tu veux faire fondre; aussitôt tu verras la liqueur monter en bouillonnant.

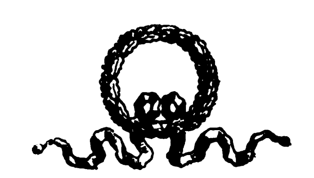
D'une main prompte et vigilante éloigne le vase du feu : qu'il puisse cependant recevoir encore l'action de la chaleur. Arme-toi d'un bâton court et dentelé qu'on nomme moulinet, introduis-le dans la chocolatière, et, la pressant entre les deux mains, imprime-lui en divers sens des mouvements répétés.

Le liquide se divise, la mousse s'élève; verse-la dans la tasse, renouvelle l'action du moulinet, verse encore; alors enfin tu peux savourer la liqueur. Assieds-toi, cause, médis doucement du prochain.

Je t'en prie, daigne seulement approcher cette coupe de tes lèvres. Ah, Philis! as-tu goûté le nectar qu'elle contient? te plaît-il? Tu n'es déjà plus celle

Che finor lo sdegnò? Del molle sesso
Questo sempre è il costume. A' nostri voti
Pria si mostra crudel, fugge, ma brama
D'esser raggiunto. Alfin tanto cortese
Scusa il rigor, s'affanna, e langue poi
Che stil si cangia, *e siam le ninfe noi.*

Ogni bella al primo invito
Sdegna amor, nega mercede;
Negar finge, ma concede,
Ma non lascia in libertà.
Cade alfin, pronta sospira,
Ma poi s'urta in altro scoglio,
Come pria finse l'orgoglio,
Forse poi finge pietà.



qui l'as dédaigné si long-temps. C'est toujours l'usage de ton aimable sexe. Il se montre d'abord rebelle à nos vœux, il fuit, mais il désire être atteint. Enfin sa rigueur l'abandonne tout-à-fait, et il languit et se chagrine si notre cœur vient à changer.

Toute belle dédaigne l'amour à la première invitation, et refuse un juste retour : elle feint d'abord de nous repousser, mais c'est pour mieux nous enchaîner. Elle tombe enfin, elle soupire; et dès qu'elle a touché l'écueil, autant elle s'est montrée rebelle à nos vœux, autant elle devient tendre et affectueuse.



EXPLICATION DES PLANCHES.

PLANCHE I.

1. Cabosse de grandeur naturelle parvenue à maturité.
1. Cabosse d'un mois.
3. Fleurs de grandeur naturelle.
4. Coupe de la cabosse pour indiquer l'arrangement des graines.
5. Graine de cacao dépouillée de son enveloppe.
6. Fleur vue au microscope.
7. Parties de la fleur développées.

PLANCHE II.

Formes caractéristiques des principales espèces de cacaos.

1. Cacao de Soconusco.
2. de Caracas.
3. de Guayaquil.
4. de Surinam.
5. de Berbice.
6. de Macapa.
7. de Maragnon.
8. de Para.
9. de Bourbon.
10. de la Martinique.
11. de Cuba.
12. de Cayenne.
13. de Bahia.



Table.





